



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOĞANLI DANA KIZARTMA

Bir kilo yağsız ve kemiksiz dana etini yumurta büyüklüğünde doğrayınız, yıkayınız, süzünüz. Üzerine 2 soğan rendeleyiniz, tuz ve biber ekiniz. Böylece 3 saat bırakınız, tavada 1-2 kaşık tereyağı ile kızarttıktan sonra etleri süzünüz, bir tencereye koyunuz. On beş, yirmi tane küçük soğanı soyunuz, tavada kalan yağda biraz kavurunuz, pembeleşince tencereye boşaltınız. Üzerine bir kepçeden fazla su ile 1 kaşık domates ezmesi ilâve ediniz, biraz su ile yağ kalıncaya kadar orta ateşte pişiriniz.

---

© lezzetler.com tarif no:52972 • adı:SOĞANLI DANA KIZARTMA • gönderen:ferruh • indirme tarihi:19.09.2024 - 02:11