



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU DANA ETİ

1 kg. but dana eti,
6 orba kaşığı zeytinyağı,
4 soğan,
tuz, karabiber,
1 maydanoz,
1 nane,
yarım demet dereotu,
2 orba kaşığı un,
2 orba kaşığı krema,
2 orba kaşığı limon suyu.

Dana etini kuşbaşı doğrayıp bunları kısım kısım yağda kızartın ve bir kaba koyun. Doğradığınız soğanları bu yağda biraz öldürün ve sonra eti tekrar içinde yağ bulunan kaba koyarak soğana ekleyip, karabiberini ve tuzunu da koyun. Hafif ateşte 30 dakika pişirin. Öte yanda maydanozu, naneyi ve dereotunu kıyın, unu kremayla karıştırın ve hepsini ete ilâve edin. Etin, içine konan malzemeleri çekmesi için beş dakika bekletin ve bir defa daha tuz, karabiber ve limon suyu koyup servis yapın.