



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT DANASI BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

1250 gram süt danası
200 gram arpacık soğanı (20 adet)
80 gram sadeyağ, ya da margarin (4 çorba kaşığı)
1/2 bardak su
2 demet dereotu
Tuz

1 Dödüklü tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 1250 gram pirzola, ya da kol tarafından süt danası eti, soyulmuş 20 adet arpacık soğanı, 4 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, yarmTbardak su, kıyılmış 2 demet dereotu ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi ateşe oturtarak eti, ancak beş dakika kuvvetli sonra da ortadan daha az ateşte olmak üzere 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.