



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZENCEFİLLİ ARPACIK SOĞANLI DANA

2 su bardağı eritilmiş tereyağı
5 kg dana eti
2 su bardağı un
1 kg arpacık soğan
2 çorba kaşığı sarmısak
1 çay bardağı zencefil kökü
6 çay kaşığı toz tarçın
1 çay bardağı bal
yeteri kadar tuz
yeteri kadar karabiber
15 su bardağı et suyu
1,5 kg ayva
3 çorba kaşığı limon suyu
yeteri kadar kişniş

Tereyağını geniş bir tavaya aldıktan sonra ısıtın. Bu arada küp şeklinde doğradığınız eti una buladıktan sonra ısıttığınız yağda kavurun. Kavrulan etlere kabuklarını soyduğunuz bütün arpacık soğanları ve kıydığınız sarmısakları ekledikten sonra 5 dakika daha soteleyin. Daha sonra taze, soyulmuş ve rendelenmiş zencefili, toz tarçını, balı, tuzu, karabiberi, kavrulan etleri, et suyunu bir çömleğe alın. Üzerini örtecek kadar su ekledikten sonra pişmeye bırakın. Aralıklarla kontrol ettiğiniz etler yumuşadığında hafif haşlandıktan sonra karamelize edilmiş ayvaları ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın ve limon suyunu ilave edin. Sonrasında taze kişniş ile servis yapın.