



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ARPAÇIK SOĞANLI DANA HAŞLAMA

750 gr dana biftek  
1 çorba kaşığı domates salçası  
20-25 adet arpacık soğan  
4 adet sivri biber  
Yarım çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1,5 su bardağı su

Düdüklü tencereye tereyağını koyuyoruz, orta ateşte eriyince kibrit kutusu büyüklüğünde doğradığımız etleri atıyoruz. Hafif renk alacak şekilde iki yüzünü kızartıyoruz. Üzerine soyduğumuz arpacık soğanları ve bir kaç parçaya kesilmiş biberleri atıyoruz. Salça, sıcak su ve tuz bir kapta iyice karıştırıyoruz. Etlerin üzerine gezdiriyoruz. Düdüklü tencerenin kapağı kapatıyoruz, düdük ötüncce ateşi azaltıyoruz. Yaklaşık 20 dakika pişiriyoruz.