



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AŞKIN DORUĞU

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase  
1 Sap Pırasa  
500 gr Süt Kreması  
1 demet dereotu  
1,3 kg Dana Fileto  
Tuz, karabiber  
1 Adet rendelenmiş limon kabuğu  
1-2 kg Patates  
2 Havuç  
2 Et Suyu Tableti  
1 defne yaprağı  
1 Kereviz  
2 soğan

Soğanları kabuklarını soymadan doğrayın. Havuç, kereviz ve pırasayı yıkayıp ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Sanayağı bir tencerede eritin. Soğanları sanayağda kavurun. Sebzeleri ekleyip kavurmaya devam edin. 2,5 litre su ilave edin. Et suyu tabletlerini ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp defne yaprağını ekleyin. Dilimlenmiş filetoyu tenceredeki karışıma ilave edip kısık ateşte 2 saat kadar pişirin. Bu arada patatesleri yıkayıp kabuklarını soyduktan sonra sekize bölün. Dereotunu yıkayıp ayıklayın ve ince ince kıyın. 100 gr süt kremasını çırpıp limon kabuğu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Patatesleri haşlayın. Kalan süt kremasını dereotu ve suyu süzölmüş patatesle karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Eti tencereden alıp servis tabaklarına yerleştirin. Kremalı patates eşliğinde servis yapın.