



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEYAZ HAŞLAMA

1 kg haşlamak dana eti  
2 adet orta boy  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 su bardağı su

Dana eti kibrit kutusu kadar parçalara doğranır. Soğan ince ince kıyılır, tuz eklenir ovulur. Üzerine sıvıyağ, tuz ve yoğurt konur bir güzel karıştırılır. Etlere üzerine konur, karıştırılır, düdüklü tencereye atılır. Üzerine sıcak su konur. Kapak kapatılır, buhar çıkınca ateş kısılır. Yaklaşık 17 dakika pişirilir.

---