



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ANTRKOT

2 parça dana antrkot
3 dal taze kekik
1 adet patates
1 orba kaşığı kıyılmış dereotu
1 ay kaşığı tane hardal püresi
50 gr sıvı yağ
1 ay kaşığı tuz, pulbiber

Patateslerin kabuğunu soyup bütün olarak haşlayın. Haşlanınca kalınca yuvarlak dilimler kesin. Kıyılmış dereotu, tuzu ve baharatı bir kapta harmanlayın. Patatesleri bu harca bulayın. En son dana antrkotları sıvı yağ ile tavada kızartın. Patatesle ile birlikte servis yapın.