



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

1 kilo 250 gram süt danası
10-12 tane arpacık soğanı
4 çorba kaşığı sade yağ
1-2 demet dereotu
biraz tuz

Kol ya da pizola tarafından alınmış ve kemikli olarak ince parçalara doğranmış eti, soğanı, yağ, su, doğranmış dereotu ve tuzla birlikte düdüklü tencereye koyup kaynatıp önce 5-6 dakika kadar harlı ateşte, sonrada 40- 45 dakika süreyle ortadan az harlı ateşte pişiriniz ve servis yapınız.