DANA EMENSE (İSVİÇRE)

1/2 kg dana eti (süt danası)
1 adet küçük kuru soğan
10-15 adet arpacık soğanı
2 çorba kaşığı teryağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı salça
1/2 su bardağı et suyu ya da su
1 tatlı kaşığı su

Küçük bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı ve toz şeker konur, kısık ateşe yerleştirilir.Üzerine arpacık soğanlar eklenir. Ara sıra karıştırarak şeffaflaşana kadar pişirilir. Başka bir tavaya 1 çorba kaşığı tereyağı konur. Eriyince ince kıyılmış soğan katılır. Soğan sararınca salça ve ince uzun doğranmış dana eti katılır. Et suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Daha sonra tuz et suyu ve kavrulmuş arpacık soğanları eklenir. Tavanın kapağı kapatılır, 30-35 dakika pişirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

© lezzetler.com tarif no:9803 • adı:Dana Emense (İsviçre) • gönderen:Nurpare • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:15