



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA GULAŞ

Dana kusbası 1 kg (iri doğranmış)
Kuru soğan 3 adet
Sarımsak 3 dis
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Domates püresi 1 su bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Un 1 yemek kaşığı
Karanfil 2-3 adet
Mercankösk 1 tatlı kaşığı
Defne yaprağı 1 adet
Kimyon ½ tatlı kaşığı
Kırmızı toz biber 1 tatlı kaşığı
Karabiber ½ tatlı kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su 5 su bardağı

Soğan ve sarımsakları küçük küpler şeklinde doğrayarak bir kenara ayırın. Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 180 °C moduna getirin ve hazneye tereyağını ilave ederek kızdırın. Kızan yağın içerisine doğradığınız soğan ve sarımsakları atarak 2 dakika soteleyin. Sırasıyla önce salça, sonra unu ekleyerek her birini birer dakika kokusu çıkana kadar kavurun. Et, defne yaprağı ve tüm baharatları ilave edin. Hemen ardından 5 su bardağı su ve domates püresini ilave ederek karıştırın. Gurme Sef'i Dödüklü Et/Tavuk moduna getirin ve kapağını kapatarak 25 dakika pisirin. Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

