



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA GÜVECİ

MALZEMELER

Dana eti(iri parçalar halinde) 400 gr.

Tereyağı 2 Çorba kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

çiçek yağı 2 çorba kaşığı

Karabiber ½ tatlı kaşığı karabiber

Şehriyesi için;

Arpa şehriyesi 300 gr.

Tereyağı 4 çorba kaşığı

Domates 3 adet

Tuz ½ tatlı kaşığı

Rede kaşar peyniri 1 bardak

YAPILIŞI

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra iri zar biçimi doğrayın. Kebabı hazırlamak için tereyağı ve çiçek yağını orta boy bir tencerede eritin.Yağ kızınca dana etini tencereye ilave edin.Tuz ve biberini serpip 20-25 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp etleri bir kenarda bekletin. Orta boy bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez domatesi ve tuzu koyup karıştırarak yaklaşık 10 dakika,domatesler suyunu çekinceye kadar,pişirin.Tencereyi ateşten alın. Bir başka orta boy tencereyi yarıdan fazla suyla doldurun.İçine yarım çorba kaşığı tuz katıp harlı ateşte kaynatın. Su kaynayınca arpa şehriyeleri içine atıp 10 dakika haşlayın. Şehriyeleri bir kevgire süzüp üzerlerinden sıcak su geçirip süzölmeye bırakın. Arpa şehriye süzölmüce domateslerin bulunduğu tencereye aktarın,iyice karıştırın. Kebapları Borcam'a dizin.Üzerine domatesli arpa şehriyeyi koyun. Bunun da üzerine rende peyniri serpiştirip kabı fırına sürün. 10 dakika sonra kabı fırından alıp arpa şehriyeli dana güveci sıcak olarak servis yapın.