



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA GÜVECİ

Malzemesi: (4 kişilik)

Kebabı için:

400 gr. dana eti (iri parçalar halinde)

2 çorba kaşığı tereyağ

2 çorba kaşığı çiçekyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1/2 tatlı kaşığı karabiber

Şehriyesi için:

300 gr. arpa şehriyesi

4 çorba kaşığı tereyağ

3 orta boy domates

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 bardak rende kaşarpeyniri

Hazırlanışı:

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarttıktan 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. İyice karıştırın. Kebabları 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 edin.