



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA HAŞLAMA

1 kilo kemikli dana eti ya da parça et
5-6 adet patates
10 adet arpacık soğan
2 adet havuç
1 yemek kaşığı un
Sıvı yağ
Tuz

Tencerede etler suyunu çekene kadar kavrulur. İçine istediğiniz şekilde doğrayacağınız havuçlar ve soğanlar ilave edilir.

Un ilave edilip kavurulur. Üzerine 2 litre sıcak su yavaş yavaş eklenir. Tuz ilave edilir.

Etler yumuşayana kadar pişirilir. En son patatesler ilave edilir ve kısık ateşte pişirilmeye devam edilir.

Patatesler yumuşayana kadar pişirilir. Üzerine limon sıkarak ve karabiber serperek bol sulu servis edilir.
