



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[www.lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA HAŞLAMA

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

1 kg yağsız dana eti  
4 adet orta boy havuç  
4 adet orta boy patates  
1 adet kuru soğan  
1 yumurta  
1 dilim limon suyu  
İnce kıyılmış maydanoz (1-2 yemek kaşığı)  
Tuz  
Karabiber  
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ

Etlere akan suda iyice yıkayıp düdüklü tencereye koyuyoruz. Etlere üzerine çıkacak kadar su koyup düdüklüyü kapatmadan kaynamasını bekliyoruz. Kaynayan ve köpüren suyu döküp, etlerin üzerine tekrar su ilave edip, soyulmuş kuru soğanı da bütün olarak koyup, düdüklüde 10 dakika pişiriyoruz (etlerimiz tam pişmemeli). Havuçları temizleyip boyuna iki ya da üç parçaya kesiyoruz (çok küçük olmasın). Patatesleri de soyup iri elma dilimleri halinde 4 parçaya bölüyoruz. Bir tavaya sıvıyağ koyup patates ve havuçları bir müddet soteliyoruz. Düdüklüyü soğutup açıyoruz. Sotelenen patates ve havucu etlere ilave edip, suyu azsa sıcak su da ekleyerek düdüklüyü kapatıp 15 dakika daha beraber haşlıyoruz.

Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyunu çırpıyoruz. Haşlanan et ve sebzelere tuz ve karabiber ekliyoruz. Yumurta-limon karışımına yemeğin sıcak suyundan katıp sosu açıyoruz. Yemeği sürekli karıştırarak sosu ilave edip, terbiyeyi tamamlıyoruz. Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpip servis ediyoruz.

