



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA HAŞLAMA

- 1 kilo kemikli dana
- 1 baş soğan
- 2 adet havuç
- 1 baş kereviz
- 5-6 adet patates
- 1 diş sarımsak
- 2-3 adet tane karabiber
- Yarım demet maydanoz
- 1 çorba kaşığı margarin

Göğüs tarafından alacağınız kemikli parça dana etini dibi kalın bir tencerede önce yağsız olarak, suyunu salıp çekinceye kadar çevirin. Hatta biraz da kızarmasını sağlayın. Az su ile 50 dakika pişirin. Patateslerin küçüklerini bütün olarak, kerevizi küp biçiminde, havuçları da parmak uzunluğunda hazırlayın, margarini dörde bölünmüş soğanla birlikte ete katın. Oda sıcaklığında 12 bardak su ve karabiber tanelerini ilave edin. Kısık ateşte sebze yumuşayınca kadar yaklaşık 40 dakika daha pişirin.

[ML® Dana Haşlama için tıklayın](#)

