



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA HAŞLAMA

200 gr dana bonfile
1 adet havuç
1 adet patates
50 gr un
1 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
30 gr yoğurt
Bir miktar zeytinyağı
Bir miktar su
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Havuç ve patatesleri oval şekilde doğrayın, zeytinyağında soteleyin. Ayrı bir kaptan un, yumurta, limon ve yoğurt ile terbiye hazırlayın. Daha sonra terbiyeyi tencereye ekleyin ve biraz su koyun. Bonfileleri, tuz ve karabiber ekleyerek 20 dk pişirin.