



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA HAŞLAMA

Dana etini parçalayıp 1,5 saat soğuk suda bırakınız. Sonra çıkarıp tencereye koyunuz. Üstünü örtünceye kadar etsuyu doldurup kuvvetli ateşe sürünüz. Kaynadığı sırada köpüğünü alınız. Sonra 250 gram doğranmış soğan, 50 gram havuç ya da etsuyu tuzlu değilse, tuz ve biber, 2 karanfil ilâve edip orta ateşte iyice pişinceye kadar kaynatınız. Sonra etleri çıkarıp pürüzlerini temizleyip tabağa koyunuz. Suyunu süzüp yağını aldıktan sonra etin üstüne dökünüz. Havuçları bozmayarak garni olarak servis yapınız.

Not: Haşlamanın lezzetini artırmak, pişirme sırasında bir tavuk ya da bir keklik ilâvesiyle olur. Bunlardan biri olmadığı zaman, kendi suyu yeterlidir, deyip geçersiniz. Şu var ki bunlardan birini ilâve edeceksiniz. Piştikten sonra tavuğu ya da keikliği çıkarıp çöplüğe atmayınız. Soğuyunca parçalayıp bir tabağa koyunuz, üzerine mayonez ya da istenen salçalardan birini geçirip Fransız işi gayet leziz ana yemek olmak üzere servis yapınız.
