



## DANA HAŞLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 kg Dana eti  
3-4 adet Patates  
1 adet Kereviz  
1 adet Havuç  
10 adet Arpacık soğanı  
10 bardak su  
Tuz  
Karabiber

Bir tencereye kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış et, havuç, kereviz, arpacık soğanı ve 10 bardak su ilave ederek ateşe konur. Tencerenin ağzı açık olarak kaynatılarak ara köpükleri bir kaşıkla alınır. Kapağı kapatılarak ateş kısılır. İki saat pişirilir. Kabukları soyulmuş ve dörde bölünmüş patates ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Et ve patatesler yumuşayınca ateşten alınır. Servis edilir.

