



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA KAVURMA

<https://migros.com.tr>

500 gr. dana kuşbaşı eti
150 gr. kaburga yağı
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
Tuz

1. Tavaya zeytinyağını ve kaburga yağını koyun.
2. Katı yağların çoğu eriyip sıvılaşana kadar orta ateşte pişirin ve süzdürün.
3. Tavanın altını açın ve iyice ısınınca süzdürdüğünüz yağı ve kuşbaşı dana etlerini atın.
4. 7-8 dakika yüksek ateşte pişirin ve suyunu ekleyip altını kısın, kapağını kapatın.
5. Etler yumuşayana kadar pişirin, tuzunu ekleyip karıştırın ve servis edin.

