



DANA KAVURMA

1 kg dana kuşbaşı
1 baş orta büyüklükte kuru soğan
3 ya da 4 diş sarımsak
Bir miktar sıvıyağ

İlk olarak orta büyüklükteki bir tavanın içine kavurmalık dana kuşbaşı etleri koyun. Ocağın altını açın ve hiçbir şey ilave etmeden, ama sürekli karıştırarak etleri pişirmeye başlayın. Tavadaki etlerin rengi değişmeye başladığında ve etler suyunu salmaya başladığında bir miktar sıvı yağ ilave edin. Ocağı kısık ateşe alın ve bu şekilde arada karıştırarak pişirmeye devam edin. Etler pişerken ayrı bir yerde soğanları ve sarımsakları soyun. Sonrasında soğanı dörde bölün. Doğranmış soğanları ve tüm şekilde olan sarımsakları tavanın içine ilave edin. Etler suyunu yeniden çekene kadar tüm malzemeler ile birlikte pişirin. Eğer etler pişmeden etlerin suyu biterse takriben yarım çay bardağı kadar kaynar su ilave edip bir süre daha etleri pişirin. Etler tamamen piştikten ve lokum kıvamına geldikten sonra içine bir miktar tuz ilave edip yemeği ocaktan alın ve servis edin.

