



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KAVURMA

75 Gr Sana Klasik
5 Adet çeri soğan
1 Tutam kekik karabiber tuz
1 Adet Taze Kırmızı Biber
1 Adet taze yeşil biber
500 gr dana eti

Dana eti jülyen doğranır tavada eritilmiş yağda kavrulmaya bırakılır. Daha sonra soğanlar eklenir,yuvarlak ve uzun doğradığımız biberler ilave edilip kavurmaya devam edilir. Baharatlar eklenir bir süre daha kavrulur sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "sihirli kaşık" tarafından gönderildi. 16.09.2018