



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KEBABI (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfak

1 kg dana eti
½ su bardağı sıvıyağ
4-5 baş kuru soğan
2 havuç
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
½ su bardağı elma sirkesi
1-2 adet defneyaprağı
5-6 tane karabiber
Tuz
Maydanoz

Et kemiklerden sıyrılır ve kuşbaşı doğranır, daha sonra ince doğranmış soğan ve küp şeklinde doğranmış havuçlarla beraber yağda kavrulur.

Etler ve sebzeler yumuşadığında domates püresi, un ve kırmızıbiber ilave edilir.

Yemeğe, kemiklerin içinde kaynadığı bulyon (veya kaynak su) ve sirke katılır, tuzlanır, defneyaprağı ve karabiberle birlikte hafif ateşte kaynamaya bırakılır.

Hazır olup ocağın kapatılmasıyla hazırlanır.