



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK DANA KIZARTMA

Dana etinden 1,5 kilo kemiksiz ve yağlı bir parçayı az tuzlu suda haşlayınız, süzünüz, soğumaya bırakınız. Suyun üzerinde donan yağı alınız, bunu başka bir yerde kullanmak üzere saklayınız. Sonra etin pürüzlerini âlınız, düzgün bir şekil verip tencereye koyunuz. İçine 4 parçaya ayrılmış bir soğanla, 1 havuç, 1 tutam biber 1 kepçe süzülen etsuyu ilâve ederek hafif ateşte 2 saat pişiriniz. İyice piştikten sonra eti bir tabağa çıkarınız, suyunu süzüp havuçları, maydanozları üzerine dökünüz, böylece bırakınız, soğusun. Yiyeceğiniz zaman, şeklini bozmadan dilim dilim kesiniz, servis yapınız.