



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DANA KOTLET

Dana kotletini hazırladıktan sonra tuz ve biberleyiniz. Tavada biraz tereyağı ile her yönünü beşer dakika kızartınız, sonra etleri çıkarınız, tavaya biraz et suyu koyunuz, tahta kaşıkla çeviriniz, üstünden yağını alıp kotletleri tekrar içine atınız. Bu işi yaparken yeniden birkaç defa altüst edip tabağa koyunuz, üstüne suyunu dökünüz, ya da kestane püresini garnitür olarak yanına koyunuz.

Not: Kotletleri tavadan ziyade, güveçte yapışmayacak kadar tereyağı ile kızartmak daha iyidir. Püreler de önce hazırlanmalı, sıcak bir halde bulundurulmalıdır.
