



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ORZO

250 gr dana kuşbaşı
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı arpa şehriye
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı sirke
1 adet dolma biber
1 adet kırmızı biber
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı tarçın
5-6 dal maydanoz
1 dilim beyaz peynir

1 adet soğan ince kıyılır ve yağın yarısıyla kavrulur. Üzerine şehriye katılır. Birkaç tur çevirdikten sonra 1 su bardağı sıcak su eklenir. Suyu çekene kadar pişirilir. Diğer tavada ince kıyılmış 1 adet soğan kalan yağda çevrilir. Üzerine kuşbaşı et atılır. Et sulanmaya başlayınca ince kıyılmış sarımsak, iri doğranmış dolma ve kırmızı biber katılır. Et tamamen pişince tuz, tarçın, maydanoz ve sirke ilave edilir. En son şehriyeli karışım eklenir. Yemek bir güvece konur. Üzerine peynir ufalanır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika tutulduktan sonra servise sunulur.