



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA PİLAKİSİ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Dana eti nin gerdan tarafından tedarik edip ufarak pareleyip ba'de't-tathîr tencereye vaz birle üzerine çıkınca su koyup tuz ile kaynadıkta köpüğünü alıp pişmeye karip oldukta bir miktar maydanoz koyup bir iki taşım daha kaynadıkta indirmeye iki dakika kalarak matlûb'ın mikdâr limon suyu konula. İndirildikte tabaklara tevzi olunup soğudukta tenâvül buyurula.