



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA SÖĞÜŞÜ

MALZEMESİ: Birbuçuk kilo yağsız dana eti, 2 çorba kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber, yeşil salata.

Dananın but tarafından çıkarılmış 1 kilo eti 1 saat soğuk suda bırakın. Bu arada büyücek bir tencereyi suyla doldurup 2 çorba kaşığı tuz atın. Su kaynayıncaya dana etini içine atıp 3-4 saat pişirin. Pişince sudan çıkarın, kurulayın, temiz bir beze sarıp bir tahtanın üzerine bırakın ve üzerine bir ağırlık koyun. Bir gece bu durumda kalsın, ertesi gün dilim dilim düğümlerin üzerine karabiber serpin, yeşil salata ile servis yapın.
