



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA SOSU

Necip Usta

2,5 kilo dana kemiği  
6 orba kaşığı yağ (250 gram)  
2,5 su bardağı un Sebze Karışımı  
5 orba kaşığı tepeleme domates salçası (250 gram)  
2 orba kaşığı tuz  
5,5 litre et suyu (yoksa su)

Kemikleri 5&apos;er santim büyüklüğünde kırıınız ve yağı, dibi kalın bir ten-&apos;cereye veya tepsiye koyup iyice kızdırınız.

Kemikleri ilve ediniz. Ağaç spatula ile zaman zaman karıştırarak fırında veya ocağın üzerinde kemikleri sarı bir renk alıncaya kadar kavurunuz.

Hemen unu ilave edip, devamlı dikkatlice karıştırarak 3 dakika kavurunuz.

Sebze karışımını ilve edip, 2 dakika daha karıştırarak kavurunuz.

Salasını ve baharatını ilve edip 2 dakika daha kavurunuz.

Pişireceğiniz tencereye sıyrarak boşaltınız.

zerine suyunu ve tuzunu ilve edip, ağaç spatula ile, kaynayıncaya kadar ağır ağır karıştırınız.

Kaynadıktan sonra da zaman zaman karıştırarak ve devamlı ağır ateşte kaynatarak üzerine toplanacak yağ ve köpükleri tamamen alınız.

İlk koyduğunuz su seviyesine bir işaret koyarak, kaynarken çektiği su kadar su koyup 3 saat kaynatınız. Sonra hemen süzdürüp istediğiniz zaman kullanınız.

Not: Dana kemiği, salça yapımında kullanılan en güzel kemiktir. Tavuk kemiği, kanatları, boynu, ayakları, dana kemiği ile karıştırılarak kullanılırsa şahane olur. Sığır kemiği mecbur kalınmadıkça kullanılmaz. Koyun ve kuzu kemiği ise salça yapımına uygun değildir. Et temizlenirken dana ve sığır etlerinden çıkacak kurumuş deri, sinir vb. yağsız parçalar da sos yapımında kullanılır ve çok güzeldir.