



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA TANDIR

1 kg dana eti
2 adet kuru soğan
Kimyon
Karabiber
Pul biber
Tuz
2 yemek kaşığı tereyağı

1 adet kuru soğanı dörde bölün kabukları ile eti fırın tepsisine alın ve soğanı ilave edin.

Baharatları tereyağı ekleyip iyice harmanlayın. Fırın tepsisinin üzerini pişirme kâğıdına ile sarın hava almayacak şekilde üzerine folyo sarın.

Folyo ısıyı arttırıp daha hızlı pişirme sine yardımcı olacak. 200 derece fırında 2 saat pişirin. Arada kontrol edin et dağılıyorsa fırından çıkarın. Pişen eti çatal yardımı ile didebilirsiniz.