



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA TAS KEBABI

Yarım kg ince kuşbaşı doğranmış dana eti
1 çaybardağı sıvıyağ
2 adet domates
2 çorba kaşığı domates salçası
3 diş sarmısak
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızı biber

Soğanlar ve sarmısaklar yemeklik doğranır, yağ konmuş orta büyüklükte tencereye konur. Kuşbaşı doğranmış etler üzerine dökülür ve karıştırılır. Üzerine salça ve domates ilave edilir. En son baharat ilave edilir. İyice karıştırılır. Tencerenin ortasına toplanır ve büyük bir cam kase etlerin tamamını içine alacak şekilde kapatılır ve çok kısık ateşte pişirilmeye başlanır. Etler suyunu saldıgında tuz ilave edilir. Yemek suyunu çekene kadar pişirilir. Servis yapmadan önce, isteğe göre servis tabağına alınır, üzerine rendelenmiş kaşar dökülür, düşük ısıda fırında 5-10 dakika bekletip, servise hazır hale getirilir. Servis patates püresi veya kızartması ile yapılabilir.

