



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA YAHNİ (DÜDÜKLÜ)

1 kg. Antrkot Dana Eti, (küp şeklinde kesilmiş)
2 Adet Kiyılmış Soğan
1 Adet Dilimlenmiş Dolmalık Biber ve Kırmızı Biber
2 Diş Kiyılmış Sarımsak
2 Çorba Kaşığı Yağ
1 Çorba Kaşığı Esmer Şeker
1 Çorba Kaşığı Un
12,5 cl. Su
1 Tutam Kekik
1 Çorba Kaşığı sirke
1 Çorba Kaşığı Beyaz Hardal
3 Tane Karanfil
Tuz
Karabiber

Fırını 150 dereceye ayarlayın. Tavada yağı kızdırın ve etleri içine atıp hafifçe kızartın. Sonra etleri düdüklü tencereye aktarın.

Soğanı, biberleri ve sarımsağı tavada birkaç dakika kavurun. üzerine un ve şeker serpin. Karıştırırken bir yandan da içine yavaş yavaş su ilave edin. Sonra kekik, sirke, hardal, karanfil, tuz ve karabiber serpin. Kaynama noktasına gelince, karışımı düdüklü tenceredeki etin üzerine dökün.

Tencerenin kapağını kapatın ve yemeği yaklaşık 1,5 saat ateşte tutun.

Gerekirse yeniden su ilave edin.