



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ETİ YAHNİSİ

Malzemeler:

500 gr. yağsız dana eti
2 adet soğan
Çeyrek fincan tereyağı
3 adet patates
6-8 fincan et suyu
4 adet havuç
1 fincan yeşil fasulye
Yeterince tuz

Yapılışı:

Soğanlar küçük küçük doğranarak pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra kuşbaşı doğranmış etler ilave edilerek etler pembeleşene kadar karıştırılır. Ardından üzerini örtecek kadar etsuyu ve biraz tuz ilave edilir ve 1-2 saat kadar pişirilir. Patates ve havuçlar soyularak küçük küçük doğranır, fasulyeler ortadan ikiye ayrılarak et suyuna karıştırılır. Yarım saat pişirdikten sonra ateşten alınarak sıcak servis yapılır.