



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖMİ GLAS SALÇASI

Sığır ve dana kemiği

1 Demet maydonoz

1 Havuç

2-3 Diş sarımsak

1 Baş soğan

1/2 Çorba kaşığı domates salçası

Dana ve sığır kemiklerini yıkayıp soğuk suda kaynatınız.

Suyu kaynatılarak çektilen bu kemikleri çıkararak fırında hafifçe kızartınız.

Üzerlerine zar şeklinde kesilmiş soğan, havuç maydonoz, dereotu, sarımsak domates salçası ilave ediniz.

Beraberce kırıştırarak üzerlerine soğuk su koyunuz ve 4 saat orta ısıda kaynatınız.

Kaynarken suyun üzerine çıkan yağ ve köpükleri kaşıkla alınız.

Haşlanmış etlerle servis ediniz.