



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ DANA

1 kg. dana eti  
3 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
2 adet domates  
1 adet iri kuru soğan  
1 er adet havuç, kereviz  
yeteri kadar tuz

But tarafından kemiksiz kuşbaşından daha büyük parçalara kestirilir. Tuz, biber konur, 3 kaşık kızgın yağda etler hafif una bulanıp, azar azar kızartılır, bir kaba çıkartılır. Fazla yağı süzülür. Küçük kesilmiş sebzeler kavrulur. Domates, tuz yeteri kadar suyla orta ateşte pişirilir. Pişikten sonra etler bir kaba çıkartılır. Suyu süzgeçten süzülür. Süzgeçte kalan sebze posaları atılır. Servis yapılır.