



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ DANA YANAĞI

1 kilogram dana yanağı
100 gram un
150 gram havuç
350 gram soğan
150 gram kereviz sapı
1 adet defne yaprağı
20 gram domates salçası
2 dal biberiye
2 dal kekik
2 litre tavuk suyu
1 litre et suyu
Tuz
Karabiber

Yanakların kalın sinirlerini temizleyin ve iri iri doğrayın.
Soğan, havuç ve kereviz sapını iri küpler halinde doğrayın.
Zeytinyağını tencerede ısıtın.
Soğan, havuç ve kereviz sapını sırasıyla ekleyerek soteleyin.
Salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun.
Etleri tuz ve karabiberle lezzetlendirin, ardından una bulayın.
Etlerinizi tavada her tarafının rengi değişene kadar mühürleyin.
Sotelediğiniz sebzeleri derin bir fırın kabına alın.
Üzerine etleri yerleştirin.
Tavuk ve et suyunu ekleyin.
Defne yaprağı, kekik ve biberiyeyi de ilave edin.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp yemeğinizi 3-4 saat kadar pişirin.
Ardından yemeğin suyunu süzüp bir sos tenceresinde yarısına kadar çektin.
Etleri sosa ilave edip karıştırın. Yemeğinizi hazır!
Patates püresiyle servis edebilirsiniz.

