



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ DANA HAŞLAMA

Aldığı kadar karabiber
750 gr dana sokum
1 adet pırasa
250 gr soğan
5 adet beyaz lahana
250 gr kereviz
250 gr havuç
Aldığı kadar tuz

Ön hazırlık olarak kereviz ve şalgamın kabuklarını soyun ve iri parçalar halinde doğrayın; soğanı ve pırasayı ayıklayın ve her ikisini de yine iri parçalar halinde doğrayın; havucu kazıyıp 5-6 eşit parça olacak biçimde kesin; lahananın dış yapraklarını iri parçalar halinde kesin. Eti bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, eti süzgece aktarın ve soğuk suya tutun. Eti tekrar bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edin. Bir taşım kaynatın. Üzerinde oluşan kefi alıp, atın. Tuz ve biberini kattıktan sonra, ağır ateşte 30 dakika pişirin. Kereviz, soğan ve havucu ilave edip, yine ağır ateşte 30 dakika pişirin. Bu sürenin sonunda lahana, pırasa ve şalgamı katıp, et ve sebzeler yumuşayınca kadar, yaklaşık 30-40 dakika daha pişirin. Eti tencereden alıp, bir kesme tahtası üzerinde dilimleyin. Önceden ısıtılmış çukur bir servis tabağına koyun. Sebzeler ve pişme suyunu üzerine döküp, sıcak olarak servis yapın.