



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ET HAŞLAMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

750 gr kemikli haşlamalık dana eti  
1 adet büyük boy soğan  
2 adet havuç  
4 adet patates  
2 diş sarımsak  
2 adet defne yaprağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
4-5 tane karabiber  
5 bardak su  
Tuz

Kemikli dana etini düdüklü tencerede yağsız olarak, suyunu salıp çekinceye kadar hafif pişirin. Sonra su ve defne yaprağı ilave edip 20 dakika pişirin. Etlere kemiklerinden ayırın. Sebzeleri iri iri doğrayıp, tencereye alın. Tereyağını sıvı yağ dörde böldüğünüz soğanı ve sarımsağı ekleyin. Su, tuz ve karabiber tanelerini ekleyin. Kısık ateşte sebze yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika daha pişirin. Sıcak servis yapın.

---