



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ DANA GÖĞSÜ

- 1 kg dana göğsü (fazla yağı alınmış ve kuşbaşı doğranmış)
- 250 gr sosis (1,5 cm'lik parçalar halinde doğranmış)
- 4 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 büyük soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 büyük domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek doğranmış)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 300 gr (1+1/4 su bardağı) et suyu ya da tavuk suyu
- 125 gr Çerkez peyniri (yoksa kaşar yada gravyer peyniri kullanılabilir)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız.

Büyük bir tencerede yağı kızdırınız. Soğan ve sarımsağı ekleyip ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar yumuşayana kadar kavurunuz. Etleri azar azar tencereye atarak çevire çevire 5 dakika, her tarafları kızarana kadar pişiriniz. Sosis parçalarını da tencereye ekleyip karıştırarak 5 dakika pişiriniz.

Maydanoz, kekik, domates, tuz ve biberi tencereye koyup et suyunu da boşaltınız ve iyice karışana kadar karıştırınız.

Tencereyi fırına sürüp yemeği 1 saat, keskin bir bıçakla dokunulduğunda etler yarılanaya kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından alıp peynir dilimlerini etlerin üstüne yayın; fırının sıcaklığını çok az (190 °C'a) yükseltip, tencereyi yeniden fırına sürerek yemeği 5 dakika, peynirler eriyip kızarana kadar pişiriniz.

Tencereyi fırından alıp, hemen servis ediniz.