



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KEŞKEK VE NARENÇİYE SOS İLE DANA KABURGA

Ender Doğan

Dana Kaburga için:  
2 kg kemikli dana kaburga  
500 gr kuru soğan  
500 gr havuç  
500 gr kereviz  
5 diş sarımsak  
10 gr un  
50 gr ayçiçek yağı  
2 adet defne yaprağı  
5 gr tane karabiber  
30 gr tuz  
Taze kekik  
Taze biberiye  
2 lt su

Dana kaburga tuz, taze kekik, taze biberiye ile marine edilir. Tavaya yağı ekleyerek kaburgalara unu serpererek orta ateşte altın renginde kızartılır ve kenara alınır. Aynı tavada küp doğranmış soğan, havuç, kereviz, sarımsak kısık ateşte sotelenir, ve su ilave edilir. Kenara aldığımız kaburgayı sebzelerin bulunduğu tavaya alıp kekik, biberiye, tane karabiber, defne yaprağını ekleyip, yağlı kağıt ve alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kapatıp 180 derece fırında 4 saat pişirilir. 4 saat sonra pişirdiğimiz etleri sıcakken kemiklerinden ayırıp elimizle ufak parçalara bölüp kare yada dikdörtgen bir borcama yada fırın tepsini alınır. Üzerine aynı boyutta olan tepsi yada borcamı yerleştirip bir ağırlık koyduktan sonra dolapta 12 saat dinlendirin. Elde ettiğiniz preslenmiş olan eti istediğiniz boyutta kesip tekrar ısıttıktan sonra keşkek ve narenciye sosu ile yemeğe hazırdır.

