



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ DANA

750 gram dana eti (kemiksiz)
500 gram kestane
2 adet domates
1 kařık salça
2 adet soğan
2 adet havuç
Tuz
Karabiber
Maydanoz
1 bardak ayçiçek yağı

Etleri kuşbaşı doğradıktan sonra suyunu çekene kadar yağda kavurun. Soğanları iri iri doğrayın, ete ilave edin ve beraber kavurun. Domatesi soyup doğrayın ve karıştırın. Bir bardak sıcak su katıp 1 saat kadar kaynatın. Kestaneleri fırında pişirip ilerini çıkardıktan sonra parçalayıp ete katın. 20 dakika kadar kaynatın ve üzerine maydanoz serperek sıcak servis yapın.