



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALİ DANA SOTE

4 yemek kaşığı margarin bir tencerede eritin. 750 gr. ince şeritler kesilmiş dana etini ilave edip çevirin. Etler suyunu salıp çektikten sonra küp şeklinde doğradığınız 2 det soğanı ilave edip tuz ve karabiber serpin. Soğanlar pembeleşince 100 ml. sıcak etsuyu ve 100 ml. krem şanti ilave edin. Biraz kaynatıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7329 • adı:Kremalı Dana Sote • gönderen:durbaba • indirme tarihi:08.04.2025 - 07:51