



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI DANA KUŞBAŞI

MALZEMELER

2 orba kaşığı margarin
1/2 kg brüksel lahanası
2 orba kaşığı sirke
1 kg dana kuşbaşı
2 orba kaşığı un
2 diş sarımsak
kırmızı biber
2 baş soğan
tuz

HAZIRLANIŞI

Etleri elik bir tencerede kızartıp başka bir kaba alın, aynı tencerede doğradığınız soğan ve sarmısağı kavurun, etleri üzerine ilave edip biraz da sirke koyduktan sonra 90 dakika kadar pişirin. Lahanaları da ilave edip bir süre tekrar pişirdikten sonra, unu yarım su bardağı suda eritip, katın ve koyulaşınca dek pişirin. Yanında makarna ile servis yapın.