



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR USULÜ DANA

Malzemeler

- 1 kg yağsız kuşbaşı dana eti
- 1/2 kahve fincanı sirke
- 3 yemek kaşığı margarin
- Tuz
- 2 orta boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 büyük domates veya 2 yemek kaşığı salça
- 2 defne yapağı
- 1 tatlı kaşığı acı veya tatlı kırmızıbiber
- 2 yemek kaşığı un

Yapılışı

- Etleri, bir tencerede erittiğiniz yağda atıp ara sıra çevirerek kızartın. Delikli kepçeyle bir kaba çıkartın.
- Tencerede kalan yağda önce ince ince doğranmış soğanları biraz kavurun, sonra da un koyup karıştırın. Doğranmış domates veya biraz suyla ezilmiş salçayı katın. Bu karışımı etlerin üzerine boşaltın. Ezilmiş sarımsak, tuz, kırmızıbiber, defneyapağı ve yeterince sıcak su, sirke koyup kısık ateş üzerinde yumuşayanadek pişirin.