



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSSO BUCO (İTALYA)

- 1 kg dana incik
- 2 orba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 3 orba kaşığı sıvıyağ
- 1 su bardađı su
- 4 diř sarımsak
- 1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 adet limon kabuđı

Dana incik ince dilimlenir. Un ve tuz karıştırılır. Et parçalarının iki yüzüne serpilir. Tavaya tereyağı ve sıvıyağ konur. Eriyip karışınca dana incikler dizilir. İki yüzü renk alınca sıcak su ilave edilir ve kapak kapalıdır. Kısık ateşte 25-30 dakika pişirilir. Servis tabağına çıkarılır. zerine maydanoz, ezilmiş sarımsak ve limon kabuğu karışımı serpilir.