



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ DANA İNCİK

<https://www.sozcu.com.tr>

1 kg dana incik
Zeytinyağı
Yarım kg soğan
Değirmen karabiber
Kaya tuzu
Sebze suyu
Süt
2-3 adet karanfil
1 tatlı kaşığı kimyon
Et velutesi için;
3 yemek kaşığı tereyağı
Sarımsak
Şam fıstığı
2 yemek kaşığı un
Yarım limon suyu
Yarım su bardağı et suyu

Süt, karanfil ve kimyonun içinde eti 2 saat kadar dinlendirelim.

Soğanı piyazlık doğradıktan sonra zeytinyağında 1-2 dakika kadar tuz-karabiberle kavuralım. Soğanlar ölmeden etleri içine alıp mühürleyip üzerini geçecek kadar sebze suyunu ekliyoruz. Kısık ateşte 1 saat pişiriyoruz. Bu işlemi döküm tavada yaparsanız daha iyi olur.

Sosu için tereyağında unu kavuruyoruz.içine sarımsak ve şam fıstığını ekleyip birlikte 2-3 dakika kadar daha kavuruyoruz. En son üzerine limon ve et suyunu ekleyip sürekli karıştırıyoruz.

Etin üzerine enfes sosumuzu ve yanına tenceredeki meyaneyi ekleyip servis edebilirsiniz.

