



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OSSO BUCHO

1 kg. kuşbaşı dana eti (incik)  
1 büyük soğan (doğranmış)  
1 diş sarımsak (ezilmiş)  
2 yemek kaşığı un  
400 gr. soyulmuş bütün domates konservesi  
1/2 Lt. tavuk suyu  
2 yemek kaşığı domates salçası  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
1 diş sarımsak (ezilmiş)  
1/2 limon rendesi ve suyu

Soğan ve sarımsak pembeleşinceye kadar kavrulup et ilave edilir. Kızarıncaya un ve karabiber serpilip iyice karıştırılır.  
Geri kalan malzeme yavaşça ilave edilerek kaynatılır. Kaynama noktasına varınca ateş azaltılır ve 1,5 -2 saat pişirilir.  
Maydanoz, sarımsak, limon rendesi ve suyu karıştırılıp etin üzerine dökülür ve bekletilmeden servis yapılır.

---