



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI ET HAŞLAMA

800 gram dana haşlamalık et
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 dal pırasa
3 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuç
2 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Bol suda yıkayıp fazla suyunu kuruladığınız dana haşlamalık etleri bir kenarda bekletin.

Bol suda yıkadığınız pırasaları iri parçalar halinde doğrayın. Kabuklarını doğradığınız patatesleri ortadan ikiye kesin.

Havuçları iri parçalar halinde kesin. Sarımsakların kabuklarını soyun.

Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Dana etlerini ekleyip yüksek ateşte mühürleyin.

Suyu içinde kalan etlere doğramış olduğunuz kök sebzeler ve sarımsakları ekleyip kavurma işlemini sürdürün.

Defne yaprağı, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberle tatlandırdıktan sonra son olarak eklediğiniz sıcak su ilavesiyle orta ateşte pişirmeye devam edin. Ocaktan aldığınız yemeği sıcak olarak servis edin.

