



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ DANA

6 ince kesilmiş dana eti,
250 kg. sosis,
2 bardak pirinç,
1 ince doğranmış soğan,
6 çorba kaşığı tereyağ,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 çorba kaşığı rende kaşar peyniri,
1 bardak domates püresi,
1 fincan sıcak su,
4 bardak et suyu,
2 kahve kaşığı tuz,
1 kahve kaşığı karabiber,
yarım demet maydanoz.

Bir kaba soğanı doğrayın iki kaşık yağda üç dakika kadar kızartın. Sosisleri ince dilimler halinde keserek kaba atın ve 5 dakika kadar kızartın. Yıkanmış, temiz pirinci de kaba atarak karıştırın. Domates ve maydanozu da ekleyin. Beş dakika kadar pişirin. Et suyunu da ekleyerek hafif ateşte 30 dakika kadar pişirin. Zaman zaman yemeği karıştırın. Rende peyniri de karıştırın. Dana dilimlerini başka kaptaki tereyağla 10 dakika kadar kızartın. Tuz, biber ekleyin. Kahverengi olunca ete sıcak su ilâve edin. Ateşi kısarak beş dakika pişirin. Pirinci servis tabağına yayın. Üstüne dana dilimlerini yerleştirin ve tavadaki yağı etlerin üzerine dökün. Sıcak olarak servis yapınız.