



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## POŞETTE TRANÇ

750 gr dana tranç  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet küçük soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kimyon  
2 çay kaşığı tuz  
6 adet ufak patates

Dana trançın üzerine bıçakla 1 parmak aralıklı kesikler atılır. Soğan rendelenir, üzerine sıvıyağ, tuz, kimyon ve karabiber eklenir. Karışım ete ve etin kesiklerine sürülür, tavuk pişirme poşetine konur ve buzdolabında 1 saat bekletilir. Buzdolabında alınır, aynı poşete soyulmuş patatesler atılır. Poşetin ağzı kapatılır, bir kaç delik atılır. Fırın kabına konur. 180 derece fırına verilir. 1 saat kadar pişirilir.