



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRAG USULÜ SÜT DANASI (ÇEKYA)

4 çorba kaşığı un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)  
1 kg dana kolu (kemiği çıkarılıp, 5X5 cm boyutlarında iri kuşbaşı doğranmış)  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
2 orta boy soğan (ince doğranmış)  
2 tatlı kaşığı çöreotu  
1 su bardağı tavuk suyu  
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber  
180 gr mantar (silinmiş ve dilimlenmiş)  
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Baharatlı unu bir tabağa serpip, kuşbaşı etleri una iyice bulayınız.  
Büyük bir tavada tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup 6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz (Kahverengileşmemelerine dikkat ediniz.) Kuşbaşı etleri ve çöreotunu ekleyip, arasıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak tavuk suyunu ekleyip, kaynatınız. Kaynayınca iyice kısıp, kırmızıbiber, pul kırmızıbiber ve mantarları ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 1 saat, etler yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, kremayı ekledikten sonra yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.