



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI DANA YAHNİ

750 gr. dana kuşbaşı
10 adet arpacık soğan
1 adet domates
1 çorba kaşığı salça
10 adet damla sakızı
8 diş sarımsak
2.5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

1 çay bardağı sıvıyağı tencereye dökün ve yağı kızdırın. 10-15 tek arpacık soğanı atıp soğanları kavurun. 1-2 dakika kadar soğanları kavurduktan sonra yarım kilo dana kuşbaşını atın ve etler suyunu salıp çekene kadar yaklaşık 10 dakika daha kavurun. Etler kavrulunca 8 diş sarımsağı bütün halinde tencereye atın. 1 çorba kaşığı salçayı ekleyin ve karıştırın. 10 adet damla sakızını iyice dövün. Damla sakızlarını tencereye ekleyin ve karıştırmaya devam edin. 1 adet domatesi büyük küpler halinde kesin ve tencereye ilave edin. Üzerine 2.5 su bardağı su dökün ve tencerenin ağzını kapatıp orta ateşte 45-50 dakika daha pişirin. Etlerin piştiğinden emin olduğunuzda ocağınızı kapatarak, yemeğinizi sıcak olarak servis yapın.