



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ DANA HAŞLAMA

<https://migros.com.tr>

4 parça haşlamalık et
2 havuç
6 arpacık soğanı
2 adet kırmızı biber
3 yeşil biber
4 patates
Tuz
2 yemek kaşığı sıvıyağ

1. Etleri tencereye alın.
2. Suyunu salıp çöksin.
3. Su ilave ederek yumuşacık olana kadar iyice pişirin.
4. İsterseniz etleri önce düdüklü de pişirip, zaman kazanabilirsiniz.
5. Yumuşayan etin içine biraz sıvı yağ döküp, sertliklerine göre sırayla sebzeleri ekleyin.
6. Havuç, biber, küçük boy olduğu için ikiye böldüğünüz patatesler, arpacık soğanı ve tuzunu ilave ettiğiniz ete üzerini biraz geçecek kadar su ekleyin.
7. Sebzeleri pişince yemeğiniz hazır, istediğiniz baharatı ve limon sosunu ekleyerek servis yapabilirsiniz.

