



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA HAŞLAMA

Malzeme

1/2 kg. kemikli dana eti
3 kereviz
3 patates
3 havuç
1 soğan
2 diş sarımsak
3 pırasa
Arpacık soğanı
Defne yaprağı
1 demet maydanoz
2 dilim füme jambon
Tane karabiber
Tuz

Hazırlanışı

Soğanı temizleyin, sarımsağı ince doğrayın.

Eti kalın tabanlı bir tencereye alıp, soğan, sarımsak, maydanoz, defne yaprağı, tuz, biber ve üzerini örtecek kadar su ekleyerek kaynatın.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Ara sıra suyunu kontrol edin ve üzerinde oluşan köpükleri alın.

Sebzeleri temizleyip, iri dilimleyin.

Et pişince sebzeleri ilave ederek 40-45 dakika kadar birlikte kaynatın. Et ve sebzeler yumuşayınca ateşten alın.