



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA HAŞLAMASI

Kemiksiz tarafından 400 gram haşımalık dana eti

25 gram margarin yağı

4 patates

2 havuç

1 sap kereviz

1 demet maydanoz

1 baş soğan

1 çorba kaşığı domates salçası

4 çorba kaşığı zeytinyağı

yeteri kadar et suyu

tuz ve karabiber

Maydanozla bir sap kerevizi iyice temizleyip yıkadıktan sonra kıyarcasına İnce doğramalı. Havucun üstünü kazımalı ve yıkadıktan sonra soğanla birlikte rendelemeli. Kabukları soyulmuş patatesleri tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Bir kuşaneye margarin yağıyla zeytinyağını koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Yağ ısınca sebzelerle bir kaşık et suyunda eritilmiş domates salçasını katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra üzerlerini Örtecek kadar et suyu katmalı. Kabın ağzını yarım örtmeli ve içindikiler pişinceye kadar bunları hafif ateşte kaynatmalı. Bu işler olurken eti bir tencereye koymalı. Üstünü örtüp dört parmak aşacak kadar su koymalı ve kabı ateşe oturtmalı. Et pişince tencereyi ateşten indirmeli, bir kenarda soğumaya bırakmalı. Et soğuyunca bunu tencereden çıkarıp dilimlemeli. Salça pişince et dilimlerini bunların içine atmalı ve bir taşım birlikte kaynattıktan sonra servis tabağına almalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.



