



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ DANA HAŞLAMA

Elif Korkmazel

500 gr. bütün dana eti
1 adet soğan
1 adet havuç
2 adet patates
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı margarin
Tuz, karabiber

Tencerenin yarısına kadar su doldurun. Et, soğan, havuç ve patatesi bütün olarak tencereye koyun. Maydanozu da ilave edin. Tuz ve karabiber serpin. 25 dakika haşlayın, sebzeleri çıkarın. Bir tavaya margarini koyun. Patates, havuç ve domatesi büyükçe doğrayın, soğanı da yarım ay şeklinde doğrayın, soteleyin. Haşlanmış eti dilimleyin, sebzelerle servis yapın.