



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU DANA YAHNİ

Malzemeler

500 gr. dana kuşbaşı

2 baş soğan

250 gr. semizotu

250 gr. yoğurt

tuz

karabiber

pul biber

Soğanı doğrayın ve kavurmaya başlayın. Parça eti de ilave ederek tencerenin kapağını kapatın ve ateşin altını kısın, Diğer yanda semizotunu doğrayın ve kavurun. Tuzunu da attıktan sonra soğuyunca yoğurtla karıştırın. Eti bir saat kadar pişirdikten sonra tuzunu, karabiberini ve pul biberini de ekleyerek semizotlu sosun üstünde servis yapabilirsiniz.