



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU DANA

750 gram dana eti
2 adet iri soğan
2 adet iri domates
2 adet havuç
2 adet sivri biber
4 diş sarımsak
1 kaşık salça
Yarım bardak ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber

Dana etini suda haşlayın. Pişmeye yakın sudan çıkarıp tepsiye koyun. Diğer tarafta havuçları etlerin büyüklüğünde doğrayın. Soğanları da aynı şekilde doğrayıp yağda kavurun. Sivri biberi, domatesi ve sarımsağı da ilave edip biraz çevirdikten sonra etin üzerine yayın. Tuzunu ve biberini de koyun. Kenardaki etin suyundan üzerlerine biraz döküp ağzına alüminyum kâğıt kapatıp fırına verin. 30 dakika pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.