



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU SÜT DANASI

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1500 gr. Süt Danası sokum eti  
2 Havuç  
1 ad. ince Pırasa  
150 gr. Kereviz  
1 Soğan  
1 diş Sarımsak  
2 dal kekik  
2 dal Biberiye  
4 Defne yaprağı  
5 Ardıç meyvesi  
Tuz  
Karabiber  
500 ml Et suyu  
100 gr. Crème fraîche  
250 ml su

Havucu, pırasayı, kerevizi ve soğanları fındık büyüklüğünde (1 cm) küp şeklinde doğrayın. Sarımsak, otlar ve baharatlarla birlikte gurme kızartma kabına koyun.

Süt danası etini tuzla ve karabiberle tatlandırın, sebzelerin üzerine koyun ve pişirin.

20 dakika sonra et suyunu dökünüz, fırın derecesini düşürünüz ve eti sonuna kadar pişiriniz. Sebzeler kurumaya başlarsa biraz su ilave ediniz.

Kızartma sosunu süzgeçten geçirin.

Crème fraîche ve su ile karıştırın, gerekirse biraz nişasta ile koyulaştırın ve dilimlenmiş kızartmanın üzerine gezdirin.