



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI SARIMSAKLI DANA MADALYON

500 gram dana bonfile
6 diş sarımsak
2 defne yaprağı
1 tarçın çubuğu
Karabiber taneleri
4 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı nişasta

Sarımsak, defne yaprağı, tarçın, tane karabiber, maydanoz ve iki parmak kalınlığında dilimlenmiş dana bonfileyi iki çay bardağı su ekleyip düdüklü tencerede pişirmeye başlayın. Buharı çıkmaya başlayınca 15 dakika pişirmek yeter. Daha sonra etleri tencereden alıp suyunu koyulaştırmak için soğuk suyla açtığınız nişastayla bir taşım kaynatın. Bu sosu etin üzerine gezdirip sıcak servis yapın.