



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE DANA KIZARTMASI

1 kg dana eti (kemiksiz)
1 baş soğan
1 karanfil
200 gr margarin
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sirke
kekik
biber
tuz

Et yıkanıp temizlendikten sonra yumurta iriliğinde parçalara ayrılarak bir tencereye konur. Üzerine 75 gram margarin ile bir baş soğan küçük küçük doğranarak ilâve edilir. Buharlı bir ateşte çevrilerek kavrulur. Etler, koyuverdiği suyu çekinceye ve renkleri dönünceye kadar kavrulmaya devam edilir. Üzerine bir çorba kaşığı un serpidikten sonra pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra, yarım bardak su ilâve edilir, pişinceye kadar bırakılır. Tuz serpilir. Sonra suyu çekildikçe azar azar su konur. Ayrı bir tencereye de 120 gram margarin konularak eritilir. İki çorba kaşığı un ilâve edilir. Hep aynı tarafa olmak üzere pembeleşinceye kadar çevrilir. Üzerine azar azar su katılır. Koyu boza kıvamına gelince iki çorba kaşığı sirke, bir karanfil, biraz kekik ve biber ilâve edilir. On dakika kadar kaynatılır. Bu karışım da etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.