



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ DANA HAŞLAMA

1 kg kemiksiz dana eti
2 su bardağı su
1 adet limon
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kek

Dana eti düdüklüye konur. Orta ateşte kendi suyuyla renk alacak kadar kızartılır. Sonra sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. 20 dakika pişirilir. Süre sonunda limon, yumurta, un, tuz ve kaynatma suyundan biraz eklenir ve iyice çirpılır. Etin üzerine bırakılır. Kısık ateşte 2-3 dakika pişirdikten sonra ateşten alınır.
