



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERBİYELİ DANA PAÇA YAHNİSİ

Temizlenmiş dana ayağını yarız, sicimle bağlayınız, bol su konmuş tencerede iyice haşlayınız. Kemiğini çıkardıktan sonra paçayı bir parça sadeyağla tencereye koyunuz. Bir tutam un serpiniz, bir kepçe kendi suyu ile ıslatınız, içine tuz, biber, bir Bükke Garni, soyulmuş birkaç küçük soğan koyunuz, orta ateşte 15 dakika pişiriniz. İndirdiğiniz zaman sıcak kalmasına dikkat ediniz. Bir limon ve 2 yumurta sarısıyla bir terbiye yapınız, tabağa çıkardığınız paçanın üstüne dökünüz, biraz da ince kıyılmış maydanoz serpiniz.
