



YEŞİL SOĞANLI DANA

Eyüp Sevinç

750 gr. kemikli dana eti
1 adet soğan
2 yemek kaşığı salça
1 su bardağı su
10 bağ yeşil soğan
Tuz

Soğanı soyun ve ince ince doğrayın, etle birlikte tencereye koyun. Salçayı 2 yemek kaşığı su ile sulandırın, ete ekleyin ve karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Tuz ve kalan suyu ekleyin. Naneyi ince ince kıyın ve yeşil soğanı küp küp doğrayın. Yemeğe ilave edin. Piştikten sonra sıcak servis edin.

