



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU KIZARMIŞ DANA

Malzemeler

750 gr dana eti (ince şeritler halinde doğranmış)

4 adet patates (irice küpler halinde doğranmış)

400 gr yoğurt

3 adet kuru soğan (halka doğranmış)

4 diş sarımsak

4 çorba kaşığı sirke

1 su bardağı doğranmış domates (250 gr)

2 çay kaşığı şeker

1/2 demet maydanoz (kıyılmış)

3 çorba kaşığı sıvı yağ (45 ml)

1/2 su bardağı un (75 gr)

Tuz, karabiber

Kızartmak için sıvıyağ

Yapılışı

Bir su bardağı doğranmış domates, bir çorba kaşığı sirke, şeker, üç çorba kaşığı sıvı yağ ve 2 diş sarımsağı pişirerek, koyu bir sos hazırlayın. Tuz ve biber katın.

Patatesleri iri küpler halinde kesin.

Dana etlerini ince şeritler halinde kesin, 3 çorba kaşığı sirke ve 2 diş dövülmüş sarımsağı karıştırıp, etlerin üzerine dökün ve bir kenarda bekletin.

Patatesleri kızartın ve fazla yağlarını alarak, servis tabağına çıkartarın. Önceden 150 dereceye ısıttığınız fırına koyarak, sıcak kalmalarını sağlayın.

Soğanları una bulayıp, kızartın ve fazla yağlarını aldıktan sonra, fırındaki patateslerin üzerine aktarın. Üzerlerine kıyılmış maydanoz serpin.

Etleri de kızartın. Yoğurdu çırpıp, fırındaki patates ve soğanların üzerine dökün. Kızartmış olduğunuz etleri de yoğurdun üzerine yerleştirip, en üste de domates sosunu dökün. Kızartma yağından 2 çorba kaşığı yağ alıp, 3 çorba kaşığı suyla karıştırarak, yemeğinizin üzerinde gezdirin ve hemen servis yapın.