



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

DANA HAŞLAMA



500 Gr. dana tranç
2 Adet orta boy patates
1 Adet iri kuru soğan
4 Adet sivri biber
2 Adet orta boy domates
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı su

Etler, kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Patatesler soyulur, ikiye kesilir. Kuru soğan soyulur dört parçaya kesilir. Domatesler soyulur ikiye kesilir.

Dödüklü tencereye önce etler konur, üzerine sırasıyla, bütün biberler, doğranmış soğan, patates ve en üste domates konur, tuz serpilir, su eklenir.

Dödüklü tencerenin kapağı kapatılır, harlı ateşte kaynama noktasına geldikten sonra, ocak kısılır, 15 dakika daha pişirilir. Ocak kapatılır.

Tencerenin buharı indikten sonra, kapağı açılır, servis tabağına suyuyla birlikte konur.

Arzuya göre ince kıyılmış maydanoz ve limon dilimleri ile birlikte servise sunulur.

Not: Bu şekilde kuzu haşlama da yapılabilir, o zaman haşlama süresi daha kısa tutulur.