



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

ESNAF HAŞLAMASI



1 kg bifteklik dana eti
2 adet orta boy soğan
2 adet domates
1 adet kırmızı et biberi
2 adet havuç
2 adet patates
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

- # Bifteklik dana eti küçük yumurta büyüklüğünde doğranır.
- # Sebzeler soyulur ve etin büyüklüğünde dilimlenir.
- # Dödüklü tencereye sıvıyağ konur, iyice ısınınca etler atılır. Renk alacak kadar kızartılır.
- # Üzerine 2'şer dakika aryla soğan, havuç, biber, patates, domates, tuz ve 1 su bardağı suyla karıştırılmış salça konur.
- # En üste 3 su bardağı su gezdirilir ve dödüklü tencerenin kapağı kapatılır.
- # Pim çıktıktan sonra ateş kısılır ve yaklaşık 20 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu tarif normal tencerede yaklaşık 1 saatde pişer.