

Dana Yahnı

Malzemeler

1 kg. dana kusbasi et
2 tane patates
10-15 adet arpacık soğan
1 tane havuç
2 yemek kasığı tereyağı
Yarım çay kasığı tarcın
1 çay kasığı yenibahar
1 tatlı kasığı tane karabiber
Tuz

Yapılışı

Etler suyunu bırakıp çekene kadar pisirin. Daha sonra etlerin üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edip etler yumuşayınca kadar iyice pisirin. Etler suyunu çektikten sonra, arpacık soğanları, tereyağı ve kup kup doğranmış havuç ve patatesleri ilave ederek iyice kavurun. Daha sonra 1 su bardağı sıcak su ekleyip, baharatları ve tuzu ilave edin. Sebzeler yumuşayınca ocagi kapatın. AFIYET OLSUN:)