

Sebzeli Dana Haslama

Malzemeler

1/2 kg kemikli dana eti
3 kereviz
3 patates
3 havuc
1 soğan
2 diş sarımsak
3 pirasa
Arpacık soğanı
Defne yaprağı
1 demet maydanoz
2 dilim fume jambon
Tane karabiber
Tuz

Yapılışı

Soğanı ve sarımsağı ince ince kıyalım.

Eti kalın tabanlı bir tencereye alıp, soğan, sarımsak, maydanoz, defne yaprağı, tuz, biber ve üzerini ortecek kadar su ekleyerek kaynatalım

Kaynamaya başlayınca ateşi kısip Ara sıra suyunu kontrol edelim ve üzerinde oluşan kopukları alalım

Sebzeleri temizleyip, iri iri dilimleyelim

Et pisince sebzeleri ilave ederek 40-45 dakika kadar birlikte kaynatın Et ve sebzeler yumuşayınca atesten alalım

ellerimize sağlık