



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifi

## Dana Xaşlama

Dana Haşlama



500 qr dana tranç  
2 Ədəd orta boy kartof  
1 Ədəd yekə baş soğan  
4 Ədəd sivri bibər  
2 Ədəd orta boy pamidor  
1 Çay qaşığı duz  
2 Şəkan su

- # Ətlər, kibrit qutusu böyüklüyündə doğranır. Kartoflar soyulur, ikiye kəsilir. Baş soğan soyulur dörd parçaya kəsilir. Pamidorlar soyulur ikiye kəsilir.
- # Fıstıqlı qazana əvvəlcə ətlər qoyulur, üzərinə sırası ilə, bütün bibərlər, doğranmış soğan, kartof və ən üstə pamidor qoyulur, duz səpilir, su əlavə olunur.
- # Fıstıqlı qazanın qapağı örtülür, qızğın atəşə qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra , ocaq azaldılır, 15 dəqiqə daha bişirilir. Ocaq örtülür.
- # Qazanın buxarı endikdən sonra, qapağı açılır, xidmət boşqabına suyu ilə birlikdə qoyulur.
- # Arzuya görə incə qıyılmış cəfəri və limon dilimləri ilə birlikdə xidmət edilir.

**Not:** Bu şəkildə quzu xaşlama da hazırlana bilər, o vaxt xaşlama vaxtı daha qısa tutulur.