



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## AVELLANA SALÇALI DANA FİLETOSU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Tutarı 800 gram gelecek biçimde 4 dilim süt danası filetosu,  
1/2 kilo domates,  
50 gram ayıklanmış fındık içi,  
1 baş iri soğan, 1 diş sarımsak,  
1 demet maydanoz,  
1+1/2 çorba kaşığı sadeyağ,  
4 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz, karabiber ve kekik.

Yapımı: Bir güvece sadeyağla zeytinyağını koyup ısıtmalı. Yağ ısınca iyice dövülüp kekiklenmiş süt danası filetolarını koyduktan sonra tuzunu ve biberini serpmeli ve bunların iki yanlarını da nar gibi kızartarak pişirmeli. Etler kızarıncaya bunları kevgirle süzerek güveçten çıkarmalı ve sıcak bir yerde duracak servis tabağına yerleştirmeli. Soğanla sarımsağı ince ince doğrayıp güveçteki yağın içine atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Bunların rengi dönmeye başlayınca önceden kabukları soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Tuz ve karabiberini de serptikten sonra salçayı çok hafif bir ateşte pişirmeli.

Bu işler olurken fındık içlerini fırına atıp hafifçe kavurmalı. Sonra bunları fırından alıp ince zar gibi olan kabuklarını çıkarıp bir havana atmalı ve oldukça kalın parçalar halinde kalacak biçimde dövmeli. İsteyenler kalın bıçaklı makineden geçirebilirler

Fındıklar kıyılınca bunları da salçanın içine atmalı. Salçayı bir süre daha pişirmeli. Güveci ateşten indirmeden önce yıkanıp kıyılmış olan maydanozu serpmeli ve salçayı kaynar bir vaziyette filetoların üstüne gezdirerek döküp servis yapmalı.