



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI DANA SARMASI

1 kg dana eti (göğüs kısmından; fazla yağ ve kemikleri almış)
60 gr ekmek içi
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı kekik
1 çorba kaşığı soğan (ince kıyılmış)
1 kahve kaşığı tuz
taze çekilmiş karabiber
50 gr tereyağı (küçük parçalara ayrılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) yumuşatılmış tereyağı ile karıştırmış 1 yemek kaşığı toz yeni bahar
60 gr (4 çorba kaşığı) eritilmiş tereyağı
3 çorba kaşığı portakal suyu

Fırınınızı önce orta sıcaklığı getirip (180°C) ısıtınız. Ekmek içi, kuru üzüm, portakal kabuğu rendesi, maydanoz, kekik ve soğanı birbirine karıştırınız. Dana etini yağlı tarafı alta gelecek biçimde tezgâhın üstüne koyunuz. Hazırladığınız ekmek içli karışımı etin üstüne eşit olarak serpiniz. Üstüne tuz ve karabiberi ekleyiniz. Küçük yağ parçalarını yerleştiriniz. Eti sıkı sıkı sardıktan sonra 3 cm'lik aralıklar bırakacak biçimde sicimle bağlayınız. Etin dışını, yenibaharla karıştırılmış yağ ile kaplayınız. Erimiş yağ ile birlikte fırın tepsisine yerleştirip, portakal suyunu da üstüne dökünüz. Eti fırının orta kısmında sık sık çevirerek ve suyu azaldığında portakal suyu ekleyerek, 40-50 dakika kadar pişiriniz. Dana sarmasını önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız ve sicimini üstünden aldıktan sonra servis ediniz.