



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA BOHÇASI

350 gr tart hamuru
250 gr pişmiş yağsız dana eti (ince doğranmış)
125 gr pişmiş yağsız dil (ince doğranmış)
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi (istenirse)
1/2 limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1/4 su bardağı et suyu
1 yumurta (hafif çırpılmış)

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (230°C) ısıtınız.

Hamurun 2/3'sini hafif unlanmış bir hamur tahtasının üstüne koyup unlanmış bir oklavayla 3 mm kalınlığında, daire biçiminde ayçınız. Sonra bu hamurdan 12 küçük kalıba sığacak biçimde 12 daire kesiniz. Kestiğiniz daireleri, pasta kalıplarının dibine ve kenarlarına hafifçe yayıniz. Pasta kalıplarını ve artan hamuru buzdolabına koyunuz.

Dana etini, dili, hindistancevizi rendesini, limon suyunu, tuzu ve biberi büyük bir kaseye koyup üstüne et suyunu dökerek karıştırınız.

Pasta kalıplarını ve artan hamuru buzdolabından çıkartınız. Hazırladığımız harçtan, pasta kalıplarının içini dolduracak kadar koyup, biraz suyla pasta kalıplarındaki hamurların kenarlarını hafifçe ıslatınız. Geri kalan hamuru 3 mm kalınlığında bir daire biçiminde açıp, bir hamur keseceği ile pasta kalıplarının ağzını örtecek büyüklükte 12 hamur parçası kesiniz. Kesilen hamur parçalarını, kalıpların üstüne kapatarak kenarlarını bastırınız. Keskin bir bıçakla kalıplardaki hamurların üstlerine küçük bir çarpı işareti yapınız. Bir fırçayla, çırpılmış yumurtayı sürüp pasta kalıplarını fırının orta katında 5 dakika pişiriniz. Sonra fırını orta sıcaklığa indirip (180°C), 15-20 dakika daha, bohçalar pembeleşene kadar pişiriniz.

Pasta kalıplarını fırından alınız. Bohçaları 10 dakika kadar kalıplarda soğumaya bırakınız. Sonra kalıplarından çıkarıp hemen servis ediniz yada dilediğiniz zaman yemek üzere bir kenarda bekletiniz.