



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ETİ SALATASI (FRANSA)

300 g dana but (tercihen yumurta bölümünden)

1 soğan

3 diş sarımsak

1 defne yaprağı

1 pırasa (yıkayıp doğranmış)

2 küçük havuç (yıkamış)

1 tatlı kırmızıbiber (derisi soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra uzun şeritler halinde kesilmiş)

2 kalamta zeytini (çekirdekleri çıkarılıp, halka doğranmış)

hardal otu (ya da tere) yaprakları (süsleme için)

Hardal sosu:

1 tatlı kaşığı Dijon hardalı (ya da normal hardal)

bir tutam toz kırmızıbiber

1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze soğan ve taze sarımsak karışımı

250 g süzme yoğurt

Eti bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar (yaklaşık 3 3/4 su bardağı) su ekleyerek tencereyi orta ateşe oturtun. 10 dakika kadar kaynatıp, su yüzeyinde toplanan köpükleri delikli kepçeyle alarak attıktan sonra, sarımsak, soğan, defne yaprağı, pırasa ve havuçları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak, karışımı 20 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kapağını açmadan, bir kenarda 2 - 3 saat soğutun sonra eti geniş bir tabağa çıkarıp, 6 dilim halinde kesin. Dilimlerin üstüne kırmızıbiber şeritlerini, zeytin halkalarını ve hardalotu (ya da tere) yapraklarını yerleştirin.

Sos malzemesini bir kâsede karıştırıp, soğuk et salatasını yanında sosuyla servis yapın.

Not: Bu tarifteki haşlanmış dana etini isterseniz daha önceden hazırlayıp, kullanım saatine kadar buzdolabında bekletebilirsiniz.

DANA ETİNİ SOĞAN,HAVUÇ VE KEREVİZLE HAŞLARSANIZ, HEM ET YUMUŞAK VE GÜZEL KOKULU OLUR, HEM DE ORTAYA ÇIKAN ET SUYU LEZZETLİ BİR BAŞLANGIÇ YEMEĞİ OLARAK SERVİS YAPILABİLİR.