



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA KIZARTMASI (SOĞUK)

1000 gram dana (but tarafı)

tuz

80 gram sadeyağı

3/4 bardak su

1 bardak sığır jölesi veya 2 adet yeşil salata

1 baş soğan

1) Eti ancak alabilecek büyüklükteki bir kaba, 4 çorba kaşığı sadeyağı, 1 baş soğan ile but kısmından çıkarılmış kemiksiz 1000 gram dana eti koyarak kızgınca fırına sürmeli ve etin bir tarafı kızardıktan sonra diğer tarafını çevirmek ve arada bir miktar da su katmak suretiyle etin her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 1 ilâ 1.1/4 saat arasında kızartmalıdır.

2) Et kızarınca: bir delikli kepçe ile yağdan alarak, iyice soğumaya bırakmalı, soğuyunca bunu ince dilimlere keserek yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak bir tabağa döşemeli etrafını da 1 bardak jöle veya 2 adet kıyılmış yeşil salata ile çevirmeli ve servis yapmalıdır.