



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA PASTIRMA DOLMASI

Kullanılacak malzeme (8 kiři için):

1+1/2 kilo dana pastırması,
100 gram jambon,
50 gram macar salami,
50 gram sosis,
150 gram dana kıyması,
75 gram rendelenmiş parmesan peyniri veya gravyer peyniri,
400 gram ıspanak,
1 demet maydanoz,
1 sap fesleğen veya nane,
1 diş sarımsak,
2 yumurta,
1 baş soğan,
1 havuç,
1 sap kereviz,
1 iri domates,
yeteri kadar karabiber ve tuz,
1/2 tutam ceviz-i bevva veya yenibahar.

Yapımı:

Yağlı tarafından alacağınız pastırmayı kestirmeden önce çemenini iyice temizletin. Dışını kazıttıktan sonra 150 gram pastırma kestirin. Pastırma dilimleriyle jambonu, sosisi, salami ayrı ayrı makineden geçirerek kıyın. Ispanakları iyice temizleyip bol suda yıkadıktan sonra haşlayın. Suyunu iyice süzdükten sonra ince ince kıyın. İyice temizlenip yıkanmış olan maydanozları, bir sapını bir kenara ayırdıktan sonra fesleğenle (veya naneyle) birlikte ince ince kıyın. Sarımsağı havanda dövün. Kıyılmış pastırmayı, salami, jambonu, dana kıymasını, sosisi, ıspanağı, maydanozu, fesleğeni, (veya naneyi) rendelenmiş peyniri, ceviz-i bevveyi (veya yenibaharı), karabiberi, tuzu ve kırılmış yumurtaları büyük ve yassı bir kâseye koyup bunları birbirine iyice karıştırıp yoğurun. Tadına bakın. Gerekirse tuz ve biberini tamamlayın. Sonra deliğı olmayan (varsa beyaz iplikle dikerek deliğı kapatın.) pastırma torbasına içleri doldurun. Ağızını diktikten sonra ince ve dayanıklı bir iple pastırmayı salam bağlar gibi bağlayın.

Oval ve kenarları yüksek bir alüminyum tencereye iyice yıkadıktan sonra küçük parçalara böldüğünüz havucu, çekirdeksiz ve kabuksuz domatesi, sap kerevizi, soğanı, ayırdığınız bir sap maydanozu ve dövülmüş sarmısağı koyun. Bunların üzerine ince ve temiz bir tülbende sarılı olarak pastırma dolmasını oturtun. Üzerini örtecek biçimde su da koyduktan sonra tencereyi kuvvetli bir ateşe oturtun. Su kaynayınca ateşin ısısını azaltın ve çevirerek 20 dakika kadar dolmayı pişirin.

Dolma pişince tencereyi ateşten alın. Pastırmayı sudan çıkartıp üstündeki tülbenti alın ve eti servis tabağına oturtun.

Tenceredeki salçayı bir süre kaynatın. Sebzeler ezilince bunu süzgeçten geçirin. Kalan salça suluysa bir süre daha kaynatıp sulu muhallebi kıvamına getirin. Sonra sıcak bir yerde tuttuğunuz servis tabağındaki pastırma dolmasını dilim dilim kesin. Salçayı da üzerine boşalttıktan sonra tabağın çevresini de hoşunuza gidecek garnitlerle süsleyip servis yapın.