



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA RULO

Lay's veya Ruffles
400 gr dana kontrafile
1 dal biberiye
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
Sos için;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sirke
150 gr. tereyağı
Maydanoz (doğranmış)
Tuz

Dana madalyonunu, sıvı yağ, sarımsak ve biberiye ile birlikte soslayın.
180 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin.

Sos Bernaz:

Yumurta sarısı ve sirkeyi bir mayonez kabına koyup kaynar suyun üzerinde, çırparak koyulaştırın.
Ayrı bir tavada erittiğiniz tereyağını, mayonez yapar gibi yedirin.
Doğranmış maydanozu ve tuzu ilave edin.
Dana madalyonunu, sebze ve Lay's veya Ruffles ile birlikte servis yapın.