



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA SALATALI TORTİLLA KÜLAHLARI (İTALYA)

200 g un

1/2 tatlı kaşığı tuz

45 g (3 çorba kaşığı) margarin

175 g yağsız dana filetosu (küçük ince parçalar halinde doğranmış)

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

1/2 yeşil salata (yaprakları ayrılıp iyice yıkanmış, süzölmüş, kurulanmış ve kıyılmış)

1 küçük tatlı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra doğranmış)

1 küçük tatlı kırmızıbiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra doğranmış)

1 küçük sarıbiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra doğranmış)

1 küçük salatalık (uzunlamasına ikiye kesilip, varsa çekirdekleri ayıklandıktan sonra ince doğranmış)

2 taze soğan (ayıklanıp doğranmış)

5 kalamata zeytini (çekirdekleri çıkarılıp doğranmış)

3 domates (her biri dörde ya da altıya bölünmüş)

Limonlu marinat:

1 yeşil acı sivribiber (ince kıyılmış)

1 limon (kabuğu rendelenip, suyu sıkılmış ve süzölmüş)

1 diş sarımsak (ince kıyılmış)

1/2 çorba kaşığı zeytinyağı

bir tutam taze çekilmiş karabiber

Limonlu ve sirkeli salata sosu:

1 yeşil acı sivribiber (ince kıyılmış)

1/2 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu

1/2 tatlı kaşığı salça

1/2 çorba kaşığı üzüm sirkesi

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze tarhun (ya da 1/2 tatlı kaşığı kuru tarhun)

bir tutam tuz

bir tutam taze çekilmiş karabiber

Tortillaları hazırlamak için bir kâsede un ve tuzu karıştırıp, elinizle ovalayarak margarini yedin. 1/3 su bardağı sıcak su ekleyip, karıştırarak hamur haline getirin (hamur çokyapışkansa un, aşırı kuruyorsa biraz daha su ekleyin). Hamuru 15 - 20 dakika bir kenarda dinlendirip, hafifçe unlanmış tezgâh üstüne çıkararak 4 parçaya bölün.

Her parçayı oklavayla 25 cm çapında 3 mm kalınlığında yuvarlaklar halinde açın.

Yağsız bir kızartma tavasını (Bfçz s.82) ateşe oturtun; ısıttıktan sonra tortillalardan birini koyup, yüzeyinde kabarcıklar ve küçük siyah yanık lekeleri belirene kadar (30 saniye) pişirin. Tahta bir spatulayla kabarcıklara bastırıp, tortillayı altüst ederek öbür yüzü de 30 saniye pişirin. Tortillayı bir tabağa çıkarıp, öbür 3 tortillayı da aynı biçimde pişirerek tabağı bir kenara bırakın.

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın.

Büyük ve derin bir kâsede marinat malzemesini karıştırın. Biftek parçalarını ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, bir kenarda 20 dakika dinlenmeye bırakın.

Başka bir kâsede bütün sos malzemesini karıştırın. Yağsız bir tavaya çiçekyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak ısıtın. Kâsede dinlenen biftek parçalarını mar-nattan çıkarıp, tavaya koyarak, 2 - 3 dakika sote edin.

Bu arada tortillaları bir tepsiye koyup, fırında 2 - 3 dakika (fazla kalırlarsa kururlar) ısıtarak, tepsiyi fırından alın.

Tavayı ateşten alıp, biftek parçalarını bir kâseye aktararak kıyılmış yeşil salata, biber halkaları ve salatalık parçaları, taze soğan, zeytin ve domateslerle karıştırın. Sonra üstlerine öbür kâsedeki sosu dökün.

Tortillaları ikiye bölüp, her birini bir külah haline getirin, içlerine sığır salatasını paylaştırıp, geniş bir tabağa ya da bir tepsiye dizerek, sıcak sıcak servis yapın.