DANA SARMASI

Kemiği alınmış dana etini, yağlı tarafı alta gelecek biçimde tezgâhın üstüne koyunuz. Etin orta kısmına tuzu ve çekilmiş karabiberi ekiniz.
Küçük yağ parçalarını ekmekli karışımın üstüne yerleştirerek eti sıkıca yuvarlayınız.
Beyaz bir pamuk sicim ile dana sarmasını 2-3 sm'lik aralarla bağlayınız. Bunun için sicimi kısa parçalar halinde kesiniz. Her parçanın ucuna birer ilmik atınız ve bir sicim parçasını ete sararak baş ucunu ilmikten geçirip bağlayıp iyice çekerek düğümleyiniz. Kalan sicimlerle aynı işlemi yapmaya devam ediniz.
Sardığınız bu eti fırın tepsisine koyup üzerine 2 - 3 bardak et suyu dökünüz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında sık sık çevirerek kontrollü olarak 45-50 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:59444 • adı:DANA SARMASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 18:00