



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA SARMASI

6 büyük dana bifteği (ince dövülmüş)
2 çorba kaşığı hardal
125 gr kuşkonmaz (haşlanıp iri doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kahve kaşığı ince limon rendesi
150 gr (2 su bardağı) pişmiş pirinç
30 gr (1/2 su bardağı) taze ekmek içi
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı unlu tereyağı
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Dövülmüş dana bifteklerini kesme tahtasının üstüne yayıp, keskin bir bıçakla ortalarından 2'şer eşit dikdörtgene keserek bir kenara ayırınız.

Orta boy bir kasede, hardal, kuşkonmaz, sarımsak, limon rendesi, pirinç, ekmek içi, tuz ve karabiberi çatalla karıştırınız. Hazırladığınız bu iç malzemesinden her et parçasının ucuna kaşıkla eşit miktarda koyunuz. Etleri ayrı ayrı rulo yapıp ipe bağladıktan sonra bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavada yağı orta ateşte ısıtınız. Yağ kızınca, et rulolarını bir kez döndürerek 5 dakika, her tarafları kahverengileşinceye kadar kızartınız.

Ateşi kısıp tavanın kapağını kapayınız, etleri 30 dakika ara sıra döndürerek pişiriniz.

Bir delikli kepeçle et rulolarını ısıtılmış servis tabağına alıp, sıcak tutunuz.

Tavanın altını açarak içindeki suyu kaynatınız. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp, unlu tereyağı, yavaş yavaş ve tahta kaşıkla devamlı karıştırarak yediriniz.

Kremayı ekleyip devamlı karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tavayı ateşten alıp sosu ruloların üstüne döktükten sonra yemeğinizi, kırmızı biber ve maydanoz serperek servis ediniz.

Not: Fransız usulü dana sarması patates püresi ve yeşil salata ile servis edilir.