



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA SEFA KÜLBASTI

Dana Külbastısı, dananın, kontrfilesi ve budunun arka kısmındaki tranş bölümünden ve budunun ön kısmındaki yumurta denilen yerden çıkarılır. Bir kişiye 75 gramlık iki parça kesip pirzola demirini suya batırarak eti 1 milim kalınlığında kâğıt gibi inceltip ızgarada pişirip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83617 • adı:DANA SEFA KÜLBASTI • gönderen:im • indirme tarihi:18.04.2024 - 07:00