



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANİMARKA USULÜ DANA ETİ SARMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gramlık bir dana eti dilimi,  
1 baş soğan,  
bir-iki yaprak adaçayı  
1 çorba kaşığı badem,  
1 çorba kaşığı antepfıstığı,  
1 yumurta,  
1 çorba kaşığı kurutulmuş ekmek tozu,  
1 çorba kaşığı sadeyağ,  
4 çorba kaşığı mısırözü yağı (susam ya da ay çiçeği yağı da olabilir),  
1 sosıs,  
4 dilim salam,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Soğanı rendelemeli ve 2 çorba kaşığı mısırözü yağıyla orta ısı ateşte kavurmalı. Soğan pembeleşince buna zarı çıkarıldıktan sonra ezilmiş olan sosısı, makineden geçirilerek kıyılmış salam dilimlerini, ince ince doğranmış adaçayı yapraklarını katmalı. Sıcak suda ıslattıktan sonra kabukları ayıklanan bademle fıstıkları döverek ezmeli. Sonra bunları ekmek tozuyla birlikte iyice karıştırmalı ve tenceredeki karışıma katmalı. Tenceredekileri tahta bir kaşıkla karıştırarak birkaç dakika pişirmeli. Sonra, iyice soğumaya bırakmalı. Karışım soğuyunca bir yumurta katmalı; tuzunu biberini serpip iyice karıştırmalı.

Beri yanda dana dilimini iyice dövdükten sonra güzelce yaymalı. Hazırlanmış olan içi bir spatulayla düzgün biçimde yaymalı. Sonra bu içi dağıtmadan et dilimini yuvarlayarak sarmalı. Sicimle iyice bağlamalı, dar ve uzun bir kaba oturtmalı. Kalan mısırözü yağıyla sadeyağı katmalı ve etin her yanını iyice kızartmalı. Et iyice kızarınca yarım bardak sıcak suyla ıslatmalı. Kabin kapağını örtmeli ve sarmayı birbuçuk saat kadar orta ısı ateşte pişirmeli. Et pişince kaptan çıkarmalı sicimini kesip attıktan sonra dilim dilim kesmeli. Kalan salçasını da üzerine döktükten sonra servis yapmalı.