



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENTEGRAL PİRİNÇLİ DANA

1 adet soğan
Aldığı kadar tuz
1 yemek kaşığı limon suyu
2 su bardağı krema
Aldığı kadar kırmızıbiber
1.2 Kg dana eti
1 adet defne yaprağı
1 adet garni Demeti
Aldığı kadar karabiber
2 adet yumurta sarısı
350 gr pirinç
100 gr mantar Püresi

İçine bir soğan ve defne yaprağı, garni demeti, tuz ve biber koyulmuş 750 g kaynar suda etleri iki saat haşlayın. Arada biriken köpükleri delikli kepçe ile atın. Etleri süzün. Garni demetini alın ve haşlama suyunu süzgeçten geçirin. Bu suyu mantar püresine katın ve tekrar biraz kaynatın. Bir tencerede sosla birlikte karıştırın. 15 dakika hafif ateşte pişirin. Kaynar tuzlu suda entegral pirinci 35-40 dakika pişirip süzün. Kremayı iki yumurta sarısı ile birlikte çırpın ve bu karışımı yavaş yavaş etlere ilave edin. İyice karıştırıp içine limon suyu ve biraz acı kırmızıbiber ekleyin. Et parçalarını pirinçle birlikte servis yapın. Üzerine ise etlerin pişirme sosunu dökün.