ERİKLİ DANA ROSTOSU:

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
800 gram kemiği çıkarılmış süt danası (kontrfile),
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
20 gram tereyağı,
12 kuru mürdüm eriği,
12 dilim füme edilmiş pançeta,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :
Mürdüm eriğini ılık suda birkaç saat ıslatmalı.
Geniş bir güvece tereyağıyle zaytinyağını koyup ısıtmalı. Sonra bunların içine güzelce derlenip bağlanmış olan eti oturtmalı ve çevirerek her yanını nar gibi kızartmalı.
Etin her yanı nar gibi kızarınca güveci orta ısılı bir fırına koymalı ve vakit vakit üstünü salçasıyle ıslatarak eti bir saat pişirmeli.
Et iyice plşince güveci fırından çıkarıp tuzlayıp biberlemeli.
Erikleri sudan çıkarıp kurulamalı ve her birini bir pançeta dilimine sarıp çok kızgın bir fırına koymalı ve on dakika pişirmeli.
Eti dilimlemeli, bunun 100 gram kadarını yani dört dilimini bir başka yemek için ayırdıktan sonra geri kalanını servis tabağına yerleştirmeli. Dilimlerin çevresini de füme pançetaya sarılmış mürdüm erikleriyle süslemeli.
Bu rostonun yanı sıra bir patates püresi veya elma püresi servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:11689 • adı:Erikli Dana Rostosu • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:48