



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DANA BOHÇA

6 dilim dana eti
300 gr sosis
1 diř sarımsak
1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz
1 Çię yumurta
3 piřmiř yumurta
2 domates
4 soęan (orta)
1 tutam kekik
1 orba kaşığı margarin
1 orba kaşığı zeytinyağı
tuz
biber

Etler mümkün olduğu kadar inceltilir. Küçük parçalar halinde doğranan sosisler, sarımsak, kekik, maydanoz, dörde bölünmüş yumurtalar, margarin, içine yumurta kırmak suretiyle iyice harman edildikten sonra, tuz ve biberlenir, masanın üzerine yayılmış et dilimlerinin her birinin ortasına aynı miktarda yerleştirilir ve bohça şeklinde kapatılarak bağlanır. Yaęda pembeleştirilen soğanlar ve kabuğu soyularak rendelenmiş domatesler tepsinin dibine yayılarak, etler üzerine yerleştirilir. Etler iyi pişmeleri için çevrilip, sos yanmadan fırından ıkıtılır ve yeşil salatayla servis yapılır.