



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİLÂVLI DANA SARMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram pirinç,
8 desilitre et suyu,
120 gram tereyağı,
8 dilim süt danası eti, (400 gram),
100 gram kültür mantarı,
2 kasık kurutulmuş ekmek tozu,
2 yumurta,
1 kaşık kıyılmış maydanoz,
1/2 kilo domates,
1 baş soğan,
60 gram rendelenmiş parmesan veya gravyer peyniri,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Mantarların üzerindeki ince zarı nemli ve temiz bir çuval parçasıyla ovarak gidermeli. Sonra bu mantarları kıyarcasına ince doğramalı. Kıyılmış mantarları bir kâseye boşaltmalı. Buna yumurtalarla kurutulmuş ekmek tozunu ve kıyılmış maydanozu katıp karışımı bir birine yedirecek şekilde karıştırmalı. Karışımı karıştırırken tuzlamalı, sonra bunu et dilimlerine eşit ölçüde yerleştirmeli. Her et diliminin harcı, ortasında kalmak üzere bunları birer bohça gibi sarmalı. Soğanı rendelemeli bunun yarısını 50 gram tereyağıyla birlikte bir güvece veya kuşaneye koymalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak soğanlar pembeleşince bunların içine et sarmalarını oturtmalı ve vakit vakit çevirerek her yanlarını nar gibi kızartmalı. Et sarmalarının her yanı kızarıncaya kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve dilimlere doğranmış domatesi katmalı. Tuzlayıp biberledikten sonra kabın ağzını örtmeli ve çok hafif bir ateşte içindekileri 45 dakika kadar pişirmeli. Beri yanda bir başka güvece 50 gram tereyağıyla kalan rendelenmiş soğanı koymalı ve kabı ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kavrulacak soğan pembeleşince buna temizlenmiş ve yıkanmış pirinci katmalı. Bir dakika kadar karıştırarak kavurmalı. Et suyunu kaynar kaynar dökmeli ve güveci ateşten alıp ağzını kapattıktan sonra kızgın fırına sürmeli. Pirinç pişince güveci fırından çıkarıp kalan tereyağını katmalı, rendelenmiş peyniri de serptikten sonra harmanlamalı ve öbür güveçteki et sarmalarını pilâvın üstüne yerleştirdikten sonra etin salçasını da gezdirerek döküp kabı olduğu gibi sofraya götürerek servis yapmalı.