



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ DANA SARMA

1 kavanoz Penguen Garnitür
4 dilim dövülmüş 100 gramlık dana bonfile
1 kase rende kaşar peynir
2 yemek kaşığı tereyağ
Kaya tuzu
Karabiber
Taze kekik

Penguen Garnitürü süzüp bir kaba alın.
Üzerine rende peyniri ekleyip karıştırın.
Dana etlerini tezgahın üzerine alıp içine harçtan koyun.
Harcı koyduğunuz eti yuvarlayarak rulo haline getirin.
Tereyağını tavaya koyun ve altını açın.
Kızmasını beklemeden bonfile rulolarını tavaya koyun ve çevire çevire kızartın.
Kalan harcının varsa pişmeye yakın tavaya ekleyin.
Servis tabaklarına aldığınız etlerinizi dilerseniz dilimleyin.
Üzerine kayatuzu, karabiber ve taze kekik ekleyerek servis edin.

