



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA CARPACCİO

Özgür Şef

200 GR DANA NUAR

1 BAĞ ROKA

50 GR PARMESAN

2 KAŞIK ZEYİNYAĞI

1 PAKET ZEYTİNYAĞLI KEKİKLİ LAY'S

2 KAŞIK BALSAMİK SİRKE

Nuarı bir gece önceden dondurun ve servis etmeden önce ince ince dilimleyin. Servis tabağına dizdiğiniz etin üzerine bir bağ rokayı dizin ve Lay's dilimlerini yerleştirin. Üzerine serptiğiniz parmesan peynirinde zeytinyağı ve balsamik sirke gezdirerek servis edin.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 23.01.2015