ISPANAKLI DANA SARMASI

Büyükçe 6 tane dana bifteği (Yarım santim inceliğinde)
500 gr ıspanak
1 demet tere
1 çay bardağı ceviz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ispanak ve tere ayıklanıp ince ince kıyıldıktan sonra yıkanır. Bir tencerede kendi suyuyla haşlanır, yumuşayınca süzgeçten süzdürülür, bir kaşık ile iyice bastırılıp susuz bir hale getirilir.
Bir tavaya 1 fincan sıvıyağ konup, ince kıyılmış cevizler ilave edilerek hafif ateşte 1 dakika kavrulur. Ispanaklı tere ilave edilip, bir miktar kavrulup, ateşten alınır. Karabiber, kırmızıbiber, tuz katarak karıştırılır.
Biftekler kalınca 2 plastik tabakasının arasına yerleştirilip et dövücü-süyle döverek çok ince bir hale getirilir.
Her bifteğe 1 santim kalınlığında ıspanaklı harçtan konup yaydırılır. Rulo biçiminde sarılır. Rulolar pişerken açılmaması için dikiş ipliğiyle rulolar sarılır. Uygun bir tepsiye yerleştirilir. Üzerine sulandırılmış salçaya 2 kaşık sıvı yağ ilave edip, üzerlerine sürülür. Hepsinin üstü yağlı kağıtla iyice örtün (kasap kağıdı da olabilir).
Piştikten sonra 1 parmak kalınlığında dilim halinde kesilip garnitürle servis yapılır.

Not: Tere kullanmak isteğe bağlıdır.

ML® Ispanaklı Antrkot için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25120 • adı:Ispanaklı Dana Sarması • gönderen:Özlem Erbay • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:12