



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAJULU DANA SOTE

500 gramdana bonfile
1 aybardağı kaju fıstığı
2 patates
Yarım ay bardağı zeytinyağı
2 salatalık
Yarım marul
1 portakal
1 tutam şeker

Etleri uzun ince bir şekilde kesin. Üzerine zeytinyağı gezdirip bir saat dinlendirin. Bu arada patatesleri dilimleyip yıkayıp kurulayın. Kızgın yağda ya da fırında kızartın. Marul yapraklarını da yıkayıp elinizle irice kıyın. Etleri yağsız tavada 10 dakika sote ederken fıstıkları ekleyin. Salatayı servis tabağına alıp üzerine kıyılmış salatalıkları dizin. Üzerine portakal suyu, şeker, biraz zeytinyağı gezdirip harmanlayın. Kızarmış patatesi ve etleri de üzerine yerleştirip servis yapın. Portakal suyu ete farklı bir lezzet katıyor.