



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI DANA TERİNİ (FRANSA)

500 g dana eti (tercihen buttan; bütün yağı alınıp, kuşbaşı doğranmış)
125 g kuru kayısı (zar biçiminde doğranmış)
1/2 su bardağı elma sirkesi
30 tane yeşilbiber (konserve; 10'u ezilmiş)
3 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş)
1 limon (kabuğu rendelenip, suyu sıkılmış)
1 yumurta (çırpılmış)
1/2 kahve kaşığı çörekotu
1/4 tatlı kaşığı tuz
Kayısı sosu:
60 g kuru kayısı
1/2 tatlı kaşığı çörekotu

Kuşbaşı dana etleri, doğranmış kuru kayisılar ve sirkeyi bir salata kâsesine koyup, karıştırdıktan sonra, kâsenin üstünü örtün ve ara sıra karıştırarak, serin bir yerde ya da buzdolabında 24 saat bekletin. Bekletme süresi sonunda, fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Kâsedeki etli karışımı blender kabına koyup, iyice kıyılıncaya kadar karıştırın. Sonra bir salata kâsesine aktarın, bütün bıraktığınız ve ezilmiş tane yeşilbiberler, ufalanmış ekmekiçi, limon kabuğu rendesi ve limon suyu, çırpılmış yumurta, çörekotu ve tuzu ekleyerek, iyice karıştırın. Bir kek kalıbının dibine, ıslatılmış yağlı kâğıt döşeyip, kâsedeki karışımı kalıba boşaltın ve üstünü yağlı kâğıtla örtüp, kalıbı bir fırın tepsisine yerleştirin. Tepsie kalıbın yarısı yüksekliğinde su koyup, fırına vererek, terini 1 saat pişirin. Sonra kalıbı fırından alıp, bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca, üstündeki yağlı kâğıdı alıp, ıslatılmış yeni bir yağlı kâğıt parçası yerleştirin ve üstüne birtahta, onun üstüne de bir ağırlık yerleştirip, buzdolabına kaldırarak, 8 saat ya da 1 gece bekletin. Bekleme süresinin bitimine 45 dakika kala, kayısı sosunu hazırlamak için, kuru kayisıları bir tencereye koyup, 50 cl (2 su bardağı) su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve kuru kayisıları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda ılındırdıktan sonra, kayisıları ve pişme suyunu blender kabına aktararak, pürüzsüz rjüre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Bu sosu bir kâseye aktarın, 15 cl (3/5 su bardağı) su ve çörekotunu ekleyerek, bir çatalla ya da çırpma teliyle iyice çırpın ve bir kenarda soğuyuncaya kadar bekletip, buzdolabına kaldırın. Kalıbı fırından alıp, bir servis tabağını üstüne ters kapatarak altüst edin ve terini tabağa çıkarın. Keskin bir bıçakla 16 dilime kesip, 8 düz tabağa 2'şer terin dilimi yerleştirin. Sos kâsesini de buzdolabından alıp, çok koyuysa biraz su ekleyerek, iyice çırpın. Her tabağın kenarına sostan bir kaşık koyup (ya da kâsesinde ayrı olarak) servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında kereviz salatasıyla.