MORTADELLALI DANA RULO

Geniş ve çok ince bir dilim dana eti (300 gram kadar)
100 gram mortadella
1 avuç kadar kurutulmuş ekmek tozu
2 yumurta
2 kaşık rendelenmiş kaşer peyniri
iri 1 patates
20 gram tereyağı
1 bardak et suyu
yeteri kadar tuz

Patatesi tuzlu kaynar suda haşlayıp kabuğunu soyduktan sonra pompresten geçirip püre durumuna getirmeli. Mortadellayi makineden geçirip kıyma haline getirmeli. Patates püresiyle mortadella kıymasını bir porselen kâseye koymalı. Bunları tahta bir kaşıkla karıştırırken yumurtaları, rendelenmiş peyniri, bir tutam tuzla kurutulmuş ekmek tozunu katmalı ve karışımı birbirine iyice yedirmeli. Et dilimini yaymalı. Bunun bir ucuna porselen kâsedeki karışımı yaymalı ve et dilimini sararak rulo haline getirmeli. Temiz bir sicimle eti salam bağlar gibi bağladıktan sonra içine 20 gram tereyağı konduktan sonra kuvvetli bir ateşe oturtulmuş büyük bir tavanın içine oturtmalı. Vakit vakit çevirerek eti nar gibi kızarttıktan sonra üstüne kaynar et suyunu dökmeli ve kabın üstünü örtüp bunu sıcak bir fırına koymalı. Vakit vakit çevrilecek eti bir - iki saat bu fırında pişirmeli. Et iyice pişince tavayı fırından çıkarmalı ve orta ısılı bir ateşe oturtup ve bir hayli kurumuş olan salçayı hafifçe sulandırmalı. Kabı ateşten indirmeli, eti servis tabağına alıp sicimini kesip atmalı ve salçasını da üstüne döktükten sonra tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11478 • adı:MORTADELLALI DANA RULO • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:07.05.2024 - 08:44