



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI DANA SARMA

800 gr. pırasa  
4 dilim ince dövülmüş Biftek  
2 çorba kaşığı margarin  
1 diş sarımsak  
6 dal maydanoz  
4 dilim jambon  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 su bardağı et suyu  
3 çorba kaşığı krema  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
Tuz  
Karabiber

Pırasaların iki tanesini ince vevv şeklinde doğrayın. 1 çorba kaşığı margarinini tavaya alıp pırasa ve sarımsağı kavurun. Kıyılmış maydanozun yarısını, tuz ve karabiberi ilave edip ocaktan alın. Diğer taraftan biftek dilimlerini tuz ve karabiberle tatlandırın. Her dilimin üzerine bir adet jambon koyun. Pırasalı harcı içlerine paylaşırın. Rulo yapıp, açılmasını önlemek için kurdanla tutturun. Sıvıyağı bir tavaya alıp eti kızartın. Üzerine et suyunun yarısını ekleyip 20 dakika pişirin. Kalan pırasayı vevv şeklinde irice kesin. Kalan margarinle sote edin. Üzerine kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ekleyin. Yarım su bardağı et suyu katıp çekene dek pişirin. Pişen eti tavadan alın. Tavada kalan suyun içine krema ve nişastayı katın. Bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Eti dilimleyin. Servis tabağına alıp üzerine sosu gezdirin. Pırasa ile birlikte servis yapın.

