



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALÇALI DANA

Kullanılacak malzeme: (6 kişilik)

1250 gram süt danası,  
1 kuru soğan,  
2 domates veya 1 kaşık domates salçası,  
1 bardak et suyu,  
1/2 demet maydanoz,  
1 defne yaprağı,  
1 tutam kekik,  
1 çorba kaşığı margarin yağı,  
1 çorba kaşığı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Eti iyice dövdükten sonra rulo gibi kıvrıp sicimle sıkıca bağlayın. Margarin yağıyla zeytinyağını bir tencereye (toprak tencere olması tercih edilir) koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra rendelenmiş soğanları atıp tahta kaşıkla kavurun. Sonra bunun üstüne eti oturtun. Ateşin ısını yükselterek etin her tarafını iyice kızartın. Et kızardıktan sonra kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve küçük parçalara doğranmış olan domatesi, ayıklanmış ve kıyılmış maydanozla defne yapraklarını, kekiği, karabiberi, yeteri kadar da tuzu katın. Üzerine et suyunu da döktükten sonra tencerenin kapağını kapatıp fırında üç saat kadar pişirin. Sonra ruloyu tencereden çıkarıp iplerini çözün ve pyrex bir tabağa oturtun. Tencerede kalan sosu tel süzgeçten geçirdikten sonra etin üzerine dökün ve ısıtmak için rostoyu tekrar fırına sürün. Beş dakika sonra çıkarıp kızarmış veya haşlanmış patatesle birlikte servis yapın.