



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

8 adet küçük dana pirzola  
8 küçük dilim AYTAÇ - PİLİÇ SALAM  
8 adet adaçayı yaprağı  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı ısıtılmış et suyu  
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Dana etlerini iyice inceltene kadar dövün.

Her et diliminin üzerine bir AYTAÇ - PİLİÇ SALAM yerleştirin, üzerine bir adaçayı yaprağı koyun. Tuz ve karabiber serpin.

Dilimleri iç malzemesinin etrafına sarıp rulo yapın ve bir kürdan saplayarak açılmamalarını sağlayın.

Tereyağının yarısını ruloları içine alacak büyüklükteki bir tavada kızdırın.

Tereyağı kızdığına ruloları atıp etler kıvamını bulana kadar (7-10 dakika) döndüre döndüre her iki yüzlerini pişirin ve ısıtılmış bir tabağa alın.

Kalan tereyağını ve et suyunu tavaya ekleyip dibine yapışmış artıkları tahta bir kaşıkla kazıyarak kaynatın. Sosu ruloların üzerine döküp servis yapın.

