



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT DANASI SARMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

800 gramlık bir pançeta dilimi (alırken sinirlerinin ayıklanmış olmasına dikkat edin).

350 gram süt danası kıyması,

2 çorba kaşığı sadeyağ,

50 gram rendelenmiş kasar peyniri,

2 yumurta,

sütte ıslatılmış 1 dilim bayat ekmek,

yeteri kadar süt,

1 demet maydanoz,

1 çorba kaşığı domates salçası,

1+1/2 bardak et suyu,

3 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Et dilimini hazırlayıp dövün. Sonra et tahtasına düzgün bir biçimde yayın. Yumurtalardan bir tanesini katı hale gelinceye kadar haşlayın, bir süre soğuk suyun içinde tuttuktan sonra kabuklarını soyup kıyarcasına ince doğrayın. Beri yanda porselen bir kâsenin içine kıymayı boşaltın. Ayıklanmış, yıkanmış ve kıyılmış maydanozu, rendelenmiş kaşer peynirini, kıyılmış katı yumurtayı, yeteri kadar tuz ve karabiberi katın. Sütte ıslatılmış olan bayat ekmeği çıkarıp avucunuzun içinde sıkarak karışımın içine ufalayın. Kalan çiğ yumurtayı da üzerine kırın ve tahta kaşıkla iyice karıştırarak bunları yoğurun. Karışım birbirine iyice yedirildikten sonra et diliminin üzerine dökün ve bir spatulayla bu harcı yayın (et diliminin yan taraflarında birer parmak kadar boşluk kalmasına dikkat edin). Et dilimini, içeri dağıtmadan sararak rulo haline getirin. Sonra et sarmasının iki yanını dayanıklı ve beyaz bir iplikle dikerek kapatın. Aynı ipliği koparmadan sarmayı da salam bağlar gibi sararak bağlayın. Beri yanda yayvan bir tencereye sadeyağla zeytinyağını koyarak kabı ateşe oturtun. Yağ kızınca et sarmasını içine koyun ve dört bir yanını çevire çevire kızartın. Bir fincan ılık et suyunun içinde eritilmiş domates salçasını et sarmasının üzerine dökün ve kabin ağzını örterek hafif ateşte sarmayı birbuçuk saat pişirin. Yalnız bu arada vakit vakit tencerenin kapağını açarak 1+1/2 bardak kadar sıcak et suyunu azar azar katın.

Et pişince kevgirle tencereden çıkarın ve servis tabağına koyarak soğumaya bırakın. Et sarması soğuyunca keskin bir bıçakla bunu dilim dilim kesin. Tabağın çevresini kızarmış patatesle süsleyerek servis yapın. İsterseniz kaynatılarak koyulaştırılmış salçayı da yemeğin üstüne dökebilirsiniz.