



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHANALI DANA MADALYON

Malzeme:

30 gram Bizim Dermason Fasulye
40 gram soğan
1 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet kereviz sapı
1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
10 gram taze fesleğen
80 gram ıspanak
3 adet defne yaprağı
200 gram dana bonfile
1 çorba kaşığı Teremyağ
10 gram Bizim Mutfa Un
20 gram toz tarhana
20 gram süzme yoğurt

Kuru fasulyeleri bir gün önceden ıslatın. Soğanın yarısını, havuç, pırasa ve kereviz sapını yıkayıp kabuklarını temizledikten sonra irice doğrayın. Doğradığınız malzemeleri büyük bir tencereye alın. Üzerine kuru fasulye ve suyu ekleyin. 2 adet defneyaprağını ilave edip kaynatın. Fesleğenli yağ için fesleğenleri yıkayıp süzün. Sızma zeytinyağı ile blenderden geçirin. Bir tülbent ile süzerek berrak bir yağ elde edin. Ispanağı yıkayıp iyice süzdükten sonra doğrayın. Kalan soğanı ince kıyarak sızma zeytinyağı ile soteleyin. Daha sonra ıspanağı ekleyip tuz ve karabiber ile baharatlandırın. Dana bonfileleri birer tutam tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra ızgarada her iki tarafını hafifçe kızartın. Süzme yoğurt ile toz tarhanayı karıştırıp bonfilelere sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Gravy sos için fırın tepsisinde kalan etin suyunu küçük bir kaseye alın. Et suyunun yarısı kadar soğuk su ilave edin. Sos tenceresinde Teremyağı eritip unu ilave edin ve kokusu gidene dek kavurun. Et sulu karışım ile kalan defneyaprağını ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alın ve ince telli süzgeç yardımıyla süzün. Sotelenmiş ıspanağın üzerine eti yerleştirip etrafına Teremyağ'da sotelenmiş kuru fasulyeleri, fesleğenli yağ ekleyip servis yapın.