



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİRGİNİA TARZI DANA BUT

MALZEME

3.5 - 4 kiloluk dana but,
100 g orta acılı hardal,
75 g esmer seker,
1 yemek kasiğı portakal kabuğı rendesi,
4 dis sarımsak,
10 g taze zencefil,
1 kutu ananas kompostosu (570 g),
150 g kayısı,
100 ml etsuyu (komprime)

- 1.Eti temizleyin ve büyük bir tencereye oturtun, üzerine hardalın yarısını sürün. Şekeri portakal kabuğı rendesi ile karıştırın ve etin üstünü kaplayın.
- 2.Sarmısağı ve zencefili soyarak kıyın. Meyveleri doğrayın, et suyu ve ananas suyu ile birlikte tencereye koyun.
- 3.Eti, 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılmış fırında yaklaşık olarak 45 dakika pişirin, çıkarın ve 1 cm kalınlığında dilimler kesin.
- 4.Tencerenin içindekileri püre haline getirin, kalan hardalı karıştırın. Sosu etin üstüne dökün.