



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SOSLU DANA ETİ (İTALYA)

4 kişilik

Malzeme:

800 g dana nuarı,
1 litre sebze suyu (komprime),
1 yemek kaşığı karabiber tanesi,
1 defne yaprağı,
1 baş soğan,
5 karanfil,
2 yumurta,
2 bağ maydanoz,
8 tuzlu sardalya filetosu,
1 tatlı kaşığı zeytinyağı,
5 yemek kaşığı kapari,
200 g ekşi krema,
2 yemek kaşığı mayonez,
3 tatlı kaşığı sirke,
tuz,
karabiber.

1 Eti yıkayarak kurulayın, etrafına mutfakta kullandığınız pamuk ipliği sarın. Sebze suyunu bir taşım kaynatın, karabiber tanelerini ve defne yaprağını ilave edin. Soğanı soyun, karanfilleri saplayın. Eti ve soğanı sıvının içine atın. Eti kısık ateşte yaklaşık 50 dakika pişirin, suyun içinde soğumaya bırakın.

2 Yumurtaları haşlayarak soyun, ortadan kesin, sarılarını çıkartın. Maydanozu yıkayarak kurulayın ve kıyın. Sardalya filetolarını kıyın, yumurta sarıları, maydanoz, zeytinyağı, 3 yemek kaşığı kapari, krema, mayonez ve sirke ile mikserde püre haline getirin. Sosun tuzunu, biberini ayarlayın.

3 Eti sıvıdan çıkartın, ipliği sökün ve ince ince dilimleyin. Dilimleri tabaklara dizin, üzerine sos damlatın, maydanoz ve kapari ile garnitür yapın.