



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI DANA RULO

### Malzemesi:

4 adet dana bifteği  
2 çay kaşığı hardal  
4 dilim salam  
Limon suyu  
4 adet haşlanmış yumurta  
50 gr. margarin.  
Ketçap  
Maydanoz

### Hazırlanışı:

Dana bifteklerinin üzerine hardal sürün. Her bifteğin üzerine bir dilim salam yerleştirin. Üzerine limon suyu serpin. Yumurtaların kabuklarını soyun ve etlerin ortasına birer yumurta yerleştirin. Etleri rulo haline getirin, birer çöp ile ruloları tutturun, margarini tavada kızdırın. Yumurtalı ruloları bu yağda 20 dakika kızartın. Ruloları enine olarak ikiye bölüp, bir servis tobağına yerleştirin. Domates ketçapını ruloların çevresine dağıtın. Kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.