



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ DANA SARMASI

Malzemeler:

- 8 adet dana bifteği
- 100 gr. badem
- 2 çorba kaşığı üzüm
- 1 su bardağı kaşar rendesi
- 3 adet sivri biber
- 4 kaşık zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 fincan üzüm suyu
- 1 demet maydanoz.

Maydanoz, kabukları ayıklanmış bademler, üzüm, peynir, yeşilbiber, tuz ve karabiber iyice harmanlanır. Masaya yatırılan bifteklere hazırlanan içten koyularak rulo yapılır ve ip ile veya kürdan batırılarak tutturulur. Bir kızartma tavasında yağı kızdırdıktan sonra her tarafı kızaracak şekilde kızartılır. Üzüm suyu, sirke ve 1 fincan su ilave edilerek ocakta kısık ateşte tekrar pişirilir. İpleri temizlenip pilav ile servis yapılır.

---