



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERİYELİ DANA RULO

Eyüp Sevinç

500 gr. parça dana eti  
4 dal taze biberiye  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Parça eti dövecek ile dövülerek inceltin. İçine; taze biberiye koyun tuz ve karabiber ile tatlandırılarak rulo yapın. Etin kenarlarının açılmaması için kürdan ile çapraz tutturun. Hazırlanan ruloyu tavada zeytinyağı ile pişirin. Pişen biberiyeli dana rulosunu pirinç pilavı ile servis edin.

