



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BREZİLYA USULÜ DANA

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

600 gram dana eti,
150 gram sosis,
50 gram margarin yağı,
75 gram rendelenmiş kaşar peyniri,
1 baş soğan,
1 demet kıyılmış maydanoz,
2 yumurta,
1 dilim bayat ekmek içi,
yeteri kadar süt,
biraz cevz-i bevva,
yeteri kadar et suyu ve tuz

Yapımı:

Eti kuşbaşıdan küçük parçalara doğramalı. Soğanı rendelemeli ve margarin yağıyla birlikte bir kuşaneye koyup pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğan pembeleşmeye başlayınca küçük parçalara doğranmış eti katmalı ve devamlı surette karıştırarak kavurmalı. Et kavrulunca maydanozu katmalı, bir-iki defa karıştırmalı. Bir taşım kaynattıktan sonra yeteri kadar kaynar et suyu dökmeli ve yarım saat pişirmeli. Bu süre sonunda zarı soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış sosisi karışıma katmalı, gerekirse biraz daha sıcak et suyu dökmeli ve kuşanedekileri yarım saat daha pişirmeli. Kabı ateşten indirirken cevz-i bevveyi serpiştirmeli, içindekileri karıştırmalı ve kuşaneyi ateşten alıp içindekini yağa bulanmış bir pyrex kayık tabağa boşaltmalı. Sütte hafifçe nemlendirilmiş ve ufalanmış ekmek içini etin üstüne serpiştirdikten sonra yumurtaları çırpmalı ve bunun üstüne yayarak dökmeli. Rendelenmiş kaşar peynirini de serpiştirdikten sonra pyrex kabı 180 dereceye göre ayarlanmış fırına sürmeli ve kebabı, üstü tamamiyle kızarıncaya kadar pişirmeli. Et pişince prex kabı fırından çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.