



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA BRESAOLA

Malzeme:

10 dilim dana bresaola

Akdeniz yeşillikleri

Armut Sos İçin :

750 gram armut

yarım tatlı kaşığı köri

2 adet soğan

4 diş sarımsak

taze zencefil

5 adet karanfil

yarım su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı acı tatlı sos

yarım su bardağı elma sirkesi

yarım çorba kaşığı Tuz

1 adet çubuk tarçın

5 adet kakule

yarım su bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Trüf aromalı aioli sos için :

6 diş fırınlanmış sarımsak

1 adet yumurta

2 ml trüf yağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

15 ml su

125 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz

Armut sos için; kabukları soyulmuş armut, soğan ve sarımsakları doğrayın. Soğan, sarımsak ve zencefili zeytinyağında soteleyin. Armutları ekleyin. Tüm malzemeyi yapışmaz yüzeyli bir tavada karıştırıp bir taşım kaynatın. Daha sonra kısık ateşte 10 dakika pişirip, süzün. Aioli sos için; zeytinyağı hariç bütün malzemeyi bir kabın içinde çırpma teli ile iyice karıştırın. Bu karışıma, zeytinyağını mayonez yapar gibi azar azar hatta damla damla yedirerek ekleyip, sosu hazırlayın. Dana bresaolayı bıçakla ya da kesme makinesinde ince ince dilimleyin. Aralarına Akdeniz yeşillikleri koyarak sarın. Tabağa armut sostan yayın. Üzerine iki parça sarılmış bresaola dilimi yerleştirin. En üste trüf aromalı aioli sos ekleyerek servis yapın.