



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA ETLİ ENCHİLADAS

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. dana steak (bütün)  
12 adet tortilla (mısır unu ile yapılmış)  
1 tatlı kaşığı kekik  
1/2 tatlı kaşığı kimyon  
1 küçük baş soğan  
2 diş sarımsak  
3 su bardağı enchilada sos  
1 su bardağı taze kaşar rendesi  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için sıvıyağ  
Servis için:  
1/2 su bardağı kıyılmış taze soğan  
Ekşi krem

Fırını 170 derecede kızdırın. Eti bütün olarak fırın tepsisine serdiğiniz alüminyum kağıdın üzerine koyup kağıdın kenarlarını biraz yukarı doğru kıvrın. Etin her tarafını sıvıyağ ile yağlayın. Üstüne tuz, kekik, kimyon serpin ve elinizle ovarak ete baharatları biraz yedirin. Soğanı temizleyip dörde bölün ve etin yanlarına koyun. Sarımsakları soyup dövün ve etin üzerine sürün. Daha sonra başka bir alüminyum kağıdı etin üstüne kapatıp, alüminyum kağıtların uçlarını birleştirin. Buharın çıkması için kapattığınız kısımlarda biraz açıklık bırakın. Fırına atarak, et, çatala parçalanacak hale gelinceye kadar 3 saat pişirin.

Eti fırından çıkarın. Alüminyum kağıdı dikkatlice açın ve eti iki çatal yardımı ile didin.

Enchilada Sos'un 1/2 su bardağını etin üzerine ilave edin ve iyice karıştırın. Enchilada Sos'un bir kısmını bir kaşıkla dikdörtgen bir fırın kabının dibine yayın. Kalan Enchilada Sos'u bir tavaya koyun ve kısık ateşte yavaşça ısıtın. Başka bir tavaya hemen hemen 2 cm. derinlikte sıvıyağ koyun ve kızdırın. Yalnız yağınızı yakmamaya ve duman çıkacak kadar kızdırmamaya dikkat edin. Tortilla'yı içine attığınızda yağ biraz cızırdıyorsa ve yağda küçük kabarcıklar oluşuyorsa yağ gerektiği kadar kızmıştır.

Yağınız gerekliliği gibi kızınca, bir Tortilla'yı alın ve kızgın yağa atın. Tortillanın iki tarafını, hızlıca çevirerek 2'ser saniye kızartın. Yavaşça silkeleyerek tavadan çıkarın ve içine Enchilada Sosu koyduğunuz diğer tavaya koyun. Tortilla'yı iyice sosa batırıp çevirin, iki tarafını da sosa buladıktan sonra düz bir tabağa alın. Ortasına hazırlamış olduğunuz etlen 2-3 çorba kaşığı kadar koyun. Tortilla'yı sararak yağlamış olduğunuz fırın kabına koyun. Tüm Tortilla'ları bu şekilde hazırlayıp fırın kabına dizin.

Tavada kalan Enchilada Sos'u hazırladığınız Enchilada'ların üstüne dökün. Sosun üstüne rendelenmiş taze kaşar serpin ve sıcak fırında 10 dakika peynir eriyinceye kadar pişirin.

Fırından çıkarıp üzerine kıyılmış tane soğanları serpin ve yanında ekşi kremle servis yapın.

Not: Ekşi krem bulamazsanız, normal krema içine 1 çorba kaşığı taze sıkılmış limon suyu koyup karıştırın. Dilerseniz bu yemeği haşlanmış tavuk eti ile de yapabilirsiniz. Yalnız tavuk etini dittikten sonra tereyağı ile tavadan geçirirseniz yemeğiniz daha lezzetli olur.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 08.11.2024