



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA FİLETO BUĞULAMA (İTALYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo süt danası (fileto veya rozbiftik),  
100 gram pastırma,  
1 körpe havuç,  
1 baş soğan,  
1 sap kereviz,  
1 demet maydanoz,  
1 defne yaprağı,  
2 bardak elma sirkesi  
1 limon,  
1 kaşık zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Bir gün önceden maydanozla kereviz yaprağını temizleyip iyice yıkadıktan sonra ince ince doğramalı. Havucun üstünü kazıdıktan, soğanın kabuklarını soyduktan sonra bunları da rendelemeli.

Eti yuvarlayıp salam bağlar gibi temiz bir sicimle iyice bağlamalı. Sonra bunu uzunca bir toprak kabın içine oturtmalı. Rendelenmiş ve kıyılmış sebzeleri üstüne yayıp dökmeli. Defne yaprağını da üstüne koyduktan sonra iki bardak sirkeyle limon suyunu dökmeli ve vakit vakit karıştırarak eti bu marinatta bir gün dinlendirmeli.

Bir gün marinatta dinlendirilmiş eti suyundan çıkarmalı, tuzlayıp biberlemeli ve yağlı olan pastırma dilimlerine sardıktan sonra içi zeytinyağına bulanmış bir yağ kâğıdına sarıp paketlemeli. Bu paketi pyrex bir kayık tabağa oturtuktan sonra marinat suyundan bir - iki kaşık alıp kayık tabağın içine dökmeli ve kabı kızgın fırına koymalı. Fırında en azından bir saat kadar kalacak olan eti, pişince fırından çıkarmalı ve kâğıdını açtıktan sonra eti servis tabağına yerleştirmeli.

Beri yanda isteğe uygun olarak havuç, iç bezelye, biber, kuru fasulye, ayşekadın fasulyesi, sakız kabağı, patlıcan ve benzerlerinden birkaç tanesini birlikte küçük parçalara doğrayıp tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra bir miktar yağda sote etmeli ve garnitür olarak dilimlenmiş etin çevresine koymalı ve böylece servis yapmalı.