



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KARPAÇYO

2 dal taze soğan
1 adet sivri biber
2 adet yeşil elma
2 adet avokado
1 adet limon suyu
6-8 dal maydanoz
Yarım tatlı kaşığı tuz
Çeyrek tatlı kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Üzeri için
2 yemek kaşığı parmesan peyniri

Havan içerisine karabiber, deniz tuzu, taze kekik, sarımsak ekleyerek biraz ezelim. Streç filmini düz bir zemine serelim ve üzerine kontrafilemizi koyalım. Kontrafileminin her iki tarafını havanda ezmiş olduğunuz karşım ile kaplayın. Streç filminize sıkıca sarın. Buzdolabında 2 gün dinlendirin. Karıştırma kabının içerisine küp küp doğramış yeşil elmaları, maydanoz, sivri biber, taze soğan, küp küp doğranmış avokado, karabiber, tuz, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın. Buzdolabında dinlendirmiş olduğunuzu kontrafilenizi çıkartın ve kesme tahtası üzerinde ince dilimleyin. Bıçağınızın tek tarafını zeytinyağı ile yağlayın ve etlerinizi iyice incelterek servis tabağınıza alın. Üzerine toz parmesan peyniri ve karabiber ekleyebilirsiniz.

