



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KÜLBASTISI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

6 kalem dana pirzolası,
50 gram margarin yağı,
2 baş soğan,
2 diş sarımsak,
2 tatlı kaşığı ketçap,
1 tatlı kaşığı şeker,
1/2 tatlı kaşığı hardal,
1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber,
3 kaşık sirke,
1 fincan zeytinyağı,
yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı :

Margarin yağını bir tencereye koyup ateşe oturtun. Yağ eridikten sonra tencereyi ateşten idirin. İçine 1 desilitre suyu, sirkeyi, ketçabı, şekeri, hardalı, kırmızı biberi, rendelenmiş soğanı, dövülmüş sarmısağı katıp tencereyi tekrar ateşin üstüne oturtun ve bu salçayı 5-6 dakika kaynatın. Beri yanda külbastıları teker teker dövdükten sonra bir tepsiye dizin. Hazırladığınız salçayı üzerine dökün ve külbastıları vakit vakit çevirerek bu sosun içinde üç saat dinlendirin. Sonra bir ızgarayı fırçayla yağladıktan sonra odun kömürü ateşinin üstüne oturtun. Izgara iyice kızdıktan sonra külbastıları içinde bulunan sosa bulayarak çıkarıp ızgaraya dizin ve her iki yanlarını da kızartın. Külbastılar kızardıktan sonra servis tabağına dizin ve bu arada tek raf kaynatılmış olan salçayı üstüne döküp sıcak sıcak servis yapın.