



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA RULO (SLOVAKYA)

600 gram süt danası (pançeta tarafından büyük bir dilim)
150 gram jambon (iki büyük dilim halinde)
250 gram çok yağlı koyun kıyması
1 kahve fincanı margarin yağı
4 yumurta
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
İri ve kalın 4 sosis

Yumurtalardan üçünü katı olacak biçimde kaynatmalı. Bir - iki dakika soğuk suda tutup kabuklarını ayıklamalı. Kıymayı tuzlayıp biberlemeli ve yumurtalardan birini içine kırıp karışımı yoğurmalı. Pançetayı iyice dövdükten sonra hamur yoğurma mermerinin üstüne yaymalı. Bunun üstüne bir çiğ yumurta, tuz, karabiber ve kırmızı biberle yoğurulmuş kıymayı oturtmalı ve bir spatulayla her tarafa eşit biçimde yaymalı (sadece etin bir yanını en az iki parmak kadar boş bırakmalı). Kıymanın üstüne yayararak jambon dilimlerini oturtmalı. Bunun da üstüne zarlara çıkarılmış sosisleri ve yumurtaları uzunlamasına ve karışık olarak yerleştirmeli. Pançetanın içini dağıtmadan ve boş kalan yanı dışta kalacak biçimde sararak bir rulo yapmalı. Bir küçük çuvaldıza temiz ve beyaz bir sicim geçirip önce pançeta rulosunu açılmaması için dikmeli, sonra da bir salam bağlar gibi iyice bağlamalı. Et rulosunu yağ ve zeytinyağına bulanmış bir pyrex kayık tabağa yerleştirmeli. Kalan margarin yağını küçük parçalara bölüp etin üstüne serpiştirmen. Kalan zeytinyağını da döktükten sonra etin üstüne tuz, karabiber ve kırmızı biber serpiştirmeli. Pyrex kayık tabağı orta ısı bir ateşe oturtmalı ve vakit vakit et rulosunu çevirerek etin her yanını nar gibi kızartmalı. Biraz da su katarak kabı orta ısı fırına sürmeli. Vakit vakit çevirerek ve salçasıyla üstünü ıslatarak eti iyice pişirmeli. Et rulosu pişince kabı fırından çıkarmalı. Et doğrama tahtasının üstüne alıp sicimlerini çıkarmalı. Sonra dilimlere doğrayıp servis tabağına bu dilimleri düzenli biçimde yerleştirmeli. Pyrex tabaktaki salçayı kaynatıp dilimlerin üstüne gezdirerek dökmeli ve sıcak sıcak yemeği sofraya götürüp servis yapmalı.