



DANA SARMA

4 dilim inceltiilmiş dana bonfile
10 adet dilimlenmiş mantar
2 diş sarımsak
200 gram peynir
Yarım ay bardağı ekmek kırıntısı
Tuz
Karabiber

Uygun bir tavaya zeytinyağı ve mantarları ekleyip kavurun.
Sarımsakları ince ince doğrayıp üzerine ilave edin.
Mantar suyunu çekene kadar kavurun.
Daha sonra mantarları derin bir kaseye alın.
Üzerine ekmek kırıntısı, krem peyniri, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın.
Bir dilim bonfile alın ve üzerine mantarlı harcı yayın.
Rulo şeklinde sarıp kenarlarını kurdan ile tutturun.
Bonfilenin her iki tarafını zeytinyağı ısıttığınız tavada mühürleyip servis edin.

