



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA SARMASI

www.vzug.com

600 g dana sarması veya yalancı fileto, 5 x 5 x 3 cm büyüklüğünde paçalar halinde kesilmiş

Tuz

Karabiber

İtalyan baharat karışımı:

Toz kişniş

2 dal biberiye

2 dal kekik

16 dilim otu pastırma veya kahvaltılık pastırma

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Toz biber

3 arpacık soğanı, dilimler halinde doğranmış

1 diş sarımsak, ince küp şeklinde doğranmış

250 g küçük, sert domates, sapı çıkarılmış, dörde bölünmüş

100 g çekirdeği çıkartılmış, siyah zeytin

Ete tuz, karabiber İtalyan baharat karışımı ve kişniş ekleyin. Her et parçası üzerine birkaç biberiye tanesi ve biraz kekik serpin, pastırmaya sarın.

Dana sarmasını yağlanmış porselen kalıba yerleştirin, zeytinyağı ve kırmızı biber serpin.

Yabani sarımsakları, sarımsağı, domatesleri ve zeytinleri etin etrafına bölüştürün.

Tavayı soğuk fırının içindeki ızgaranın üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

