



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA SIRTı ROTı

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Dana sırtı baharatlandıktan sonra yağlanır. Pişirme kabının altına kök sebzeler, kekik dalları yerleştirilirse Roti daha lezzetli olur. Pişirme süresi hesaplanarak sıcak fırına konur. Hem sıcak hem soğuk olarak garnitürler ile (Salata, pilav, sebze ve patates garnitürleri) Sıcak olarak garson tarafından tranş yapılır. Soğuk olarak kemiğinden ayrılarak dilimlenir ve süslenerek soğuk büfede servise çıkarılır.

Not: Dananın sırt kısmı; budun bitiş yerinden ikinci pirzola kemiğine kadar olan bölümden elde edilir.