



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ DANA RULO

20 ml. sıvıyağ
1 adet dana külbastı (125 gr.)
2 tatlı kaşığı pesto sos
20 gr. pemaşan peyniri
300 gr. domates
Toz şeker
Tuz
Karabiber

Külbastıyı uzunlamasına ikiye bölün. Tuz ve biber serpin. Kızgın yağda kızartın.
Ete pesto ve peynir sürün, yuvarlayıp kürdanla tutturun. Tavada kızartın ve sıcak muhafaza edin.
Domatesleri küçük parçalara ayırın, 50 ml. suda haşlayın. Tuz ve biber serpin. Toz şeker ekleyin. Tencerenin kapağını kapatmadan 5 dakika hafif ateşte kaynamaya bırakın. Dana rulolarla servis yapın.