ENGİNARLI DANA SARMASI

600 gr süt danası
8 adet pazı yaprağı
2 adet yumurta sarısı
30 gr tereyağı
0,5 gr safran
4 adet enginar
1/2 lt et suyu
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
karabiber
tuz
1 adet orta boy soğan

Dananın bir parçası yaklaşık 150 gr geliyor olmalıdır. Bu parçaları döverek yaprak inceliğinde açın. Enginarları limonlu suda haşlayın ve sonra da doğrayın. Pazı yapraklarını da haşlayın. Bir kapta tereyağını kızdırın, soğanları atın ve kavurun. Sonra buna karabiber, tuz ve enginarı da ekleyin karıştırın ve yaklaşık 2 dakika sonra püre haline getirin. Yumurta sarısı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Dövülen etlerin üzerine haşlanan pazı yapraklarını dizin ve üzerine de püreyi koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları alüminyum folyoya sarın ve 15-20 dakika haşlayın. Patates, havuç ve kabağı da soyup temzileyin ardından et suyuna haşlanması için atın. Pişen suloları folyodan çıkarın dilimler halinde kesin. Haşlanmış sebzeler ve safran ile yağdan yaptığınız sos ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:2050 • adı:Enginarlı Dana Sarması • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:51