



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ DANA ROSTOSU:

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

800 gram kemiği çıkarılmış süt danası (kontrfile),

2 çorba kaşığı zeytinyağı,

20 gram tereyağı,

12 kuru mürdüm eriği,

12 dilim füme edilmiş pançeta,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :

Mürdüm eriğini ılık suda birkaç saat ıslatmalı.

Geniş bir güvece tereyağıyla zaytinyağını koyup ısıtmalı. Sonra bunların içine güzelce derlenip bağlanmış olan eti oturtmalı ve çevirerek her yanını nar gibi kızartmalı.

Eti her yanı nar gibi kızarıncaya güveci orta ısı bir fırına koymalı ve vakit vakit üstünü salçasıyla ıslatarak eti bir saat pişirmeli.

Et iyice pişince güveci fırından çıkarıp tuzlayıp biberlemeli.

Erikleri sudan çıkarıp kurulamalı ve her birini bir pançeta dilimine sarıp çok kızgın bir fırına koymalı ve on dakika pişirmeli.

Eti dilimlemeli, bunun 100 gram kadarını yani dört dilimini bir başka yemek için ayırdıktan sonra geri kalanını servis tabağına yerleştirmeli. Dilimlerin çevresini de füme pançetaya sarılmış mürdüm erikleriyle süslemeli.

Bu rostunun yanı sıra bir patates püresi veya elma püresi servis yapılabilir.