



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA SARMASI

Kullanılacak malzeme (6 kiři için) :
800 gram pañçeta tarafından daha eti,
350 gram süt danası kıyması,
50 gram margarin yağı,
50 gram gravyer veya kaşar peyniri,
2 yumurta,
1 dilim ekmek,
1/2 bardak süt,
1 demet maydanoz,
3/4 bardak kadar et suyu,
1 kaşık domates salçası,
2 kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Pañçetayı kasaptan bütün olarak alın ve iyice dövürün. Ekmeğı süte ıslatın. 1 yumurtayı katı duruma gelinceye kadar haşladıktan sonra soyup kıyın ve bir geniş porselen kâseye koyun. Buna, ayıklanmış, yıkanmış ve ince doğranmış maydanozu, rendelenmiş gravyer veya kaşer peynirini, dana kıymasını, İkinci yumurtanın sarısını ve süte ıslanmış ve ufalanmış bayat ekmek dilimini katın. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra bunları iyice yoğurarak birbirine yedin. Kasapta dövürdüğünüz pañçetayı et tahtasına veya mutfağımızdaki tezgâha serin. Karışımı etin üzerine güzelce yayın. Karışımın uçlarından taşmamasına dikkat ederek, pañçetayı rulo halinde sarın ve açılmaması için etrafını ince bir sicimle bağlayın.

Beri yanda margarin yağıyla zeytinyağını bir tencereye koyup ateşe oturarak kızdırdıktan sonra ruloyu içine atın ve çevirerek her tarafını iyice kızartın. Tencereyi kapatıp 5 dakika hafif ısı ateşte kaynatın. Sonra 1/2 bardak et suyuyla halledilmiş salçayı içine katın ve yine hafif ısı ateşte 1,5 saat pişirin. Pişme sırasında, gerekirse sıcak et suyu ilâve edebilirsiniz.

Pişen sarmayı servis tabağına oturtun, dilim dilim keserek, kızarmış patatesle birlikte servis yapın.