



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FALSO MAGRO (SİCİLYA)

6 kişilik gerekli malzeme:

Yarım santim kalınlığında kesilmiş 800 gr dana eti

6 adet katı yumurta

200 gr dana jambon

200 gr sosis

50 gr dana kıyma

100 gr kaşarpeyniri

1 adet yumurta

3 sap taze soğan

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

4 çorba kaşığı kaşar rendesi

2 çorba kaşığı kuru üzüm

2 çorba kaşığı çam fıstığı

Yarım su bardağı bezelye

3 çorba kaşığı sirke

2-3 kepçe kaynar su

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı tereyağı

Tuz

Karabiber

Eti bir tepsiye yayın. Üzerine jambon dilimlerini döşeyin. Yumurta, sarımsak, 1 adet kıyılmış taze soğan, maydanoz, sosis ve peyniri kıyma ile karıştırın. Jambon dilimlerinin üzerine sürün. Haşlanmış bezelye tanelerini etin üzerine yayın. Suda bekletilip süzölmüş kuru üzüm ve çam fıstığını bezelyelerin üzerine ilave edin. Yumurtaları soyup uç kısımlarını kesin. Etin uzun kenarı boyunca yanyana dizin. Üzerine küçük küpler halinde doğranmış peyniri ilave edin. Rulo yapıp mutfak ipi ile bağlayın.

Hazırladığınız rostoyu bir tavaya koyun. Tereyağı ve zeytinyağını ilave edip çevirerek kızartın. Eti alıp kalan soğanları sote edin. Eti ekleyin ve sirke ile ıslatıp buharlaştırın. 2-3 kepçe kaynar su katın. Tuz ve biber ekip kısık ateşte 1,5 saat pişirin. Dilimleyerek servis yapın.