



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DOMALANLI DANA NUARI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1 kilo nuar tarafından dana eti,
100 gram yağlı jambon,
50 gram margarin yağı,
1 beyaz domalan,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Domalanı temizleyip dört köşe biçiminde çubuklar halinde parçalara doğramalı. Jambonu da uzun şeritler halinde kesmeli. Dana etinin çeşitli yerlerinde uzun ve ince sivri bıçakla delikler açmalı. Bu deliklere domalan veya jambon şeritlerini yerleştirmeli.

Eti tuzlayıp biberledikten sonra uzun bir pyrex tencereye yerleştirmeli. Eti en azından bir saat dinlendirmeli. Uzun bir başka pyrex tencereye margarin yağının yarısıyla zeytinyağını koymalı. Bunun üstüne eti oturtmalı. Kalan margarin yağını da küçük parçalara bölüp etin sağına soluna serpiştirdikten sonra pyrex tencereyi 190 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürmeli. Eti vakit vakit çevirerek ve salçasından kaşıkla alarak üstüne dökerek pişirmeli (etin kendi suyu yetmezse gerektiğinde et suyu alıp nuarın üstüne dökmeli). Et pişince pyrex kabı fırından çıkarmalı, nuarı servis tabağına alıp dilimlemeli yanına da herhangi bir garnitür koyup sıcak sıcak servis yapmalı.
