



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAKARNALI DANA SARMA

Makarna için:  
300 gr. un  
3 adet yumurta  
50 ml. zeytinyağı  
2 adet kabak  
30 gr. tereyağı  
20 gr. rende parmesan  
Tuz  
Biber  
Çalışmak için un  
Sarma için:  
500 gr. dana biftek  
10 gr. hardal  
10 gr. maydanoz  
10 gr. biberiye  
10 gr. kekik  
10 gr. adaçayı  
5 gr. mercanköşk  
30 ml. zeytinyağı  
400 gr. arpacık soğanı  
150 ml. et suyu  
30 gr. şeker  
Nişasta  
Tuz  
Biber

Makarna için unu, yumurtaları, 20 ml. zeytinyağını ve tuzu, pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Folyoya sarıp 1 saat buzdolabında bekletin. Eti uzunlamasına dilimlere kesin. Et dövücüsü ile inceltin, hardal sürün. İnce kıyılmış maydanoz, biberiye, kekik, adaçayı ve mercanköşk üstüne serpiştirin. Rulo yapıp mutfak ipiği ile bağlayın. Her tarafına tuz ve biber ekin. Ruloları kızgın zeytinyağında her tarafları kahverengi oluncaya kadar kavurun. Soyulmuş arpacık soğanları ekleyin, bir süre daha kavurun. Ruloları tavadan çıkartın. Soğanlara et suyunun 2/3'ünü ekleyin. Ruloları tekrar tencereye koyun. 150 °C'de ısıtılmış fırının orta rafında 30 dakika pişirin. Hamuru dörde bölün. Unlu tezgahta ince açın. 20 cm. uzunluğunda, 3 cm. eninde şeritler kesin. Ruloları sostan çıkartın. Alüminyum folyoya sarıp, dinlendirin. Küçük bir tencerede şekeri karamelize edin. Kalan et suyunu ve soslu soğanı ekleyin. Orta ateşte 20-25 dakika pişirin. Tuz ve biberle tatlandırın. Soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayın. Kabakları salatalık soyacağı ile ince dilimlere kesin. Makarnayı kaynar tuzlu suda hafif diri haşlayın, süzölmeye bırakın. Kalan zeytinyağında kabakları hafifçe kızartın, makarnayı ekleyip karıştırın. Tereyağını ve peyniri ilave edin. Tuz, biber ekin. Ruloların iplerini çözüp 3 cm. kalınlığında parçalara kesin. Yanında sos ve makarna ile servis yapın.