



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DANA SARMASI

3 büyük dana bifteği (ince dövülmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
250 gr tavuk ciğeri
125 gr mantar (temizlenip ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı taze ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı tavuk suyu
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema (1 yumurta sarısı ile birlikte çırpılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Dana bifteklerini kesme tahtasına koyup, 5X10 cm boyunda keserek bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavada, 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanları ekleyip ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz. Tavuk ciğeri ve mantarları da ekleyip, devamlı karıştırarak 5 dakika daha, ciğerlerin dışı kahverengimsi oluncaya kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten indirip, delikli düz kepçe ile tavuk ciğeri karışımını çıkararak kesme tahtasına koyunuz.

Ciğer karışımını çok ince kıyınız yada et makinasından geçiriniz. Çekilmiş (yada kıyılmış) ciğer karışımını orta boy bir kaseye koyup, ekmek içi, tuz ve karabiberi de katarak malzemeyi iyice karıştırınız.

Karışımı 6'ya bölüp bir spatulayla bifteklerin üstüne sürdükten sonra, biftekleri sararak ipe bağlayınız.

Orta boy bir tavada, geri kalan yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca et sarmalarını 2'şer 3'er koyup devamlı karıştırarak 6-7 dakika, her tarafları pembeleşinceye kadar kızartınız. Delikli kepçe ile kızaran et sarmalarını bir servis tabağına alıp, bütün etler kızarıncaya kadar sıcak tutunuz.

Bütün et sarmaları kızarıncaya orta boy bir güvece koyup, üstüne tavuk suyunu döktükten sonra, güvecin kapağını kapayıp fırına sürünüz. Sarmaları 45 dakika, yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Güveci fırından çıkarıp, sarmaları bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına alınız ve sosu hazırlaymcaya kadar sıcak, kalmalarını sağlayınız.

Güveci harlı ateşe oturtup içindeki yemeği ara sıra karıştırarak 5 dakika, yarısını çekinceye kadar kaynatınız.

Ateşin altını kısıp ağır ağır acı kremayı ekleyiniz. Sürekli karıştırarak sos koyulaşmcaya kadar 2 dakika pişiriniz. (Yumurtası pişeceğinden, sosu kaynatmamaya dikkat ediniz.)

Güveci ateşten alıp, sosu servis tabağındaki et sarmalarının üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Not: Yanında patates püresi ve yeşil salata ile servis edilebilir.