



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARİNATLI HAŞLAMA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

400 gram dana haşlaması
50 gram salamuraya yatırılmış yeşil zeytin,
30 gram sirkeye yatırılmış kapari,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1/2 bardak zeytinyağı,
3 çorba kaşığı üzüm sirkesi,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Dana haşlamasını eşit irilikte küçük parçalara doğrayıp porselen bir kâseye koymalı. Buna çekirdekleri özel aletiyle çıkarılmış ve yuvarlak dilimlere doğranmış yeşil zeytinleri ve kaparileri katmalı. Bir emaye tencereye zeytinyağıyla sirkeyi koymalı. Buna yeteri kadar tuzla karabiberi de serptikten sonra karışımı kaynamaya bırakmalı, Tenceredekiler kaynamaya başlayınca tam bir dakika kaynatmalı, sonra bunu kâsedeki etli karışıma gezdirerek dökmeli ve bunları bir kenarda soğumaya bırakmalı. Kâsedekileri birkaç saat dinlendirdikten sonra yanında fasulye piyazı veya karışık yeşil salata olduğu halde sofraya çıkarıp servis yapmalı.