



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZ SOSLU DANA FLETOSU

- 1 kg dana filetosu (iri kuşbaşı doğranmış)
- 2 limonun suyu
- 1 çorba kaşığı sirke
- 12 sap maydanoz
- 2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 6 tane karabiber
- 1 küçük portakal kabuğu şeridi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 750 gr patates püresi
- 1 yumurtanın sarısı (1 çorba kaşığı suyla çırpılmış)
- 30 gr (1/2 su bardağı) galeta unu
- Baharat torbası:
- 8 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Etleri, limon suyunu, sirkeyi, 4 sap maydanozu ve limon kabuğu rendesini orta büyüklükte bir kaseye koyup, bir kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra bir kenara koyunuz. Karışımı ara sıra karıştırarak, 1 saat bekletiniz. Delikli kepeçle etleri bir tabağa alınız. Kasede kalan marinadı süzerek, saklayınız. Büyük, derin bir tavada 2 çorba kaşığı yağı kızdırarak etleri koyunuz ve alt üst ederek 8-10 dakika kızartınız. Tavayı ateşten alıp, etleri delikli kepeçle bir tabağa aktararak sıcak kalmasını sağlayınız. Unu, tavadaki yemek suyu ile karıştırıp, pürütsüz ve koyu bir hale getiriniz; yavaş yavaş karıştırırken sütü ekleyip tavayı yeniden ateşe koyunuz. Karıştırma karıştırma 2-3 dakika, koyulaşana kadar pişirdikten sonra baharat torbasını, kalan 4 sap maydanozu, tane karabiberleri ve portakal kabuğu şeridini ekleyiniz. Ateşi kısarak sosu 30 dakika, 2/3'sini çekinceye kadar kaynatınız. Bu arada, küçük bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağı eritip köpükleri sönmüce şekerini koyunuz. Karıştırarak şeker eriyip karamel haline gelene kadar pişiriniz. Büyük tavada kalan sosun 1/3'ünü ayırıp küçük tavadaki karamele ekleyiniz. İyice karıştırdıktan sonra, tavayı ateşten alıp içindeki karışımı büyük tavada kalan sosa ekleyiniz (bu arada tavanın dibini de sıyırınız). Büyük tavadaki karışımı 3 dakika, karıştırarak pişiriniz ve tavayı ateşten alınız. Bir tahta kaşık kullanarak, sosu tel bir süzgeçten süzüp, orta büyüklükte bir kaseye alınız. Büyük tavayı yıkayıp kurulayınız. Sosu yeniden tavaya koyunuz. Etleri, sakladığınız marinadı ve kıyılmış maydanozu ekleyerek tavayı hafif ateşe oturtup kapağını kapayınız. Yemeği 40-50 dakika, etlere keskin bir bıçakla dokunduğunuzda yarılana kadar pişiriniz. Bu arada, büyük bir sıkma torbasını patates püresi ile doldurup ateşe dayanıklı bir cam tabağın kenarına dekoratif süsler yapınız. Sonra bir pasta fırçası ile patates süslerinin üstüne yumurta sarısından sürüp bir kenara bırakınız. Tavayı ateşten alıp sosu ve eti kenarları patates süslü tabağın ortasına boşaltınız. Üstüne galeta ununu boşaltıp yayarak 3-4 dakika, galeta unu ve patates püresi kızarana kadar ızgaranın altına sürünüz. Tabağı ateşten alarak hemen servis ediniz.