



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ SÜT DANASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

600 gram kemiksiz süt danası,
2 yumurta,
2 baş soğan,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1/2 demet maydanoz,
1 limonun suyu,
sirkeye yatırılmış kapari,
yeteri kadar zeytinyağı ve tuz,
1 kaşık hardal,
1/2 bardak çeşitli turşu.

Yapımı: Süt danasının kemiksiz ve mümkünse kol tarafına yakın yerinden kesilmiş eti iyice yıkadıktan sonra bir kuşaneye oturtmalı. Üstünü örtecek kadar su koyduktan sonra maydanozun yarısıyla havucu ve kerevizi kaba katmalı. Kabuğu çıkarılmış 1 tüm soğanı da koyup tuzunu serptikten sonra kabı kuvvetli bir ateşe ağız kapalı olarak oturtmalı. Eti iyice pişirdikten sonra tencereyi ateşten indirmeli ve olduğu gibi bir kenara kaldırıp soğumaya bırakmalı. Eti iyice pişirdikten sonra tencereyi ateşten indirmeli ve olduğu gibi bir kenara kaldırıp soğumaya bırakmalı. Beri yanda yemeğin salçasını hazırlamalı. Önce yumurtaların sarıları, 1 tutam tuz, limon suyu ve zeytinyağıyla bir mayonez hazırlamalı. Mayonez hazırlanınca bunu yavaş yavaş karıştırarak rendelenmiş ikinci soğanı azar azar katmalı. Karıştırmaya ara vermeden ufak parçalara bölünmüş turşuları ve kıyılmış kaparilerle artan maydanozu da kattıktan sonra salçayı 1 tatlı kaşığı hardalla tatlandırmalı. İyice soğumuş olan süt danası etini suyundan çıkarıp mümkün olduğu kadar ince dilimlere doğramalı ve bunları düzenli bir biçimde servis tabağına yerleştirmeli. Sonra salçayı son bir defa daha yavaşça karıştırıp et dilimlerinin üstüne düzenli bir biçimde yaymalı. Salçanın üstüne de birkaç tüm kapariyle birkaç turşu parçası koyduktan sonra tabağı servis vaktine kadar buzdolabına kaldırmalı.