



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MELEK LOKMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

8 dilim süt danası eti (600 gram),
2 kahve fincanı rendelenmiş gravyer peyniri,
2  orba kaşığı sadeyağ,
1 yumurta,
1 havuç,
1 baş soğan,
1 sap kereviz,
1 demet maydanoz,
1 tutam kekik,
1 tutam merzeng ş otu,
1 dal biberiye,
2  orba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar karabiber ve tuz,
150 gram jambon,
100 gram dilimlenmiş iç yağı,
1 tutam kırmızı biber,
1/2 kilo patates.

Yapımı: Süt danası dilimleri ikiye bölündükten sonra her parça kasap demiriyle dövülerek inceltir. Jambon kıyılırcasına ince kesilir ve bir güvece konur.  zerine 1 tutam kekik, rendelenmiş gravyer peyniri, kıyılmış bir dal biberiyeyle yarı demet maydanoz ve 1 tutam merzeng ş serpilir üzerlerine yumurta da kırılır ve mıncıklayarak karışım iyice birbirine karıştırılır.

Dana dilimleri yayılır, tuzlanır, biberlenir. Sonra her birinin ortasına az önce hazırlanmış olan karışımdan bir bölüm konur ve dana dilimleri dolma sarar gibi bu i le sarılır. A ılmaması için de bir kürdanla tutturulur.

Et sarmaları ikişer ikişer alınır ve ince dilimlenmiş i  yağına sarılır, (Bu ikinci sarma işlemi yapılırken kürdanlar etten çıkarılmaz. Yağ dilimine ayrı k rdan batırılır.)

Havuç, kereviz, soğan ve kalan maydanozlar temizlendikten sonra ince ince doğranır, 2 çorba kaşığı zeytinyağıyla 1 çorba kaşığı sadeyağ tavaya konur ve kuvvetli bir ateşe oturtulur. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar pembeleşince melek lokmaları bunların üzerine oturtulur ve iki yanları da güzelce kızartılır.

Etler kızarıncaya üzerlerine yarı bardak da su ya da et suyu katarak sarmalar iyice pişirilir.

Etler iyice pişince bunların üzerindeki yağ dilimleri çıkarılır ve melek lokmaları düzenli bir biçimde servis tabağına yerleştirilir. Yemeğin salçası ince bir süzgeçten geçirilir ve sarmaların üzerine dökülür. Önceden hazırlanmış olan patatesle tabağın çevresi süslenir ve servis yapılır.