



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ SÜT DANASI

1500 gr'lık süt danası küreği (kemiği ve fazla yağı çıkarılmış)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı

Harcı:

180 gr (3 4 su bardağı) mercimek (yarım saat suda bekletilip, süzölmüş)

1 tatlı kaşığı hindistancevizi rendesi

1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber

1 küçük soğan (ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi

Bütün harç malzemesini orta boy bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyerek tencereyi orta ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, karışımı 30 dakika, mercimekler iyice yumuşayıp karışım koyulaşmaya kadar pişiriniz. (Çok kuru olursa, biraz su ekleyiniz.) Tencereyi ateşten alınız. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Eti tezgaha koyup, çok keskin küçük bir bıçakla enine doğru keserek büyük bir cep hazırlayınız. Eti tuzla ve biberle ovduktan sonra, cebe hazırladığınız harcı doldurunuz. Eti rulo yapıp ipe rosto gibi bağlayınız. Orta boy bir tepsiyi 3 çorba kaşığı yağla yağlayıp, eti yerleştiriniz. Kalan 3 çorba kaşığı yağı ufak parçalara kesip, etin üstüne yerleştiriniz.

Tepsiyi fırına sürüp, arasıra altındaki yağdan kaşıkla üstüne gezdirerek 1,5-2 saat, keskin bir bıçak kolayca batırılana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, eti tezgaha çıkarınız.

Eti 2 santim eninde dilimlere kesip, dilimleri ısıtılmış bir servis tabağına dizerek servis ediniz.