NAPOLİ USULÜ DANA SARMASI (İTALYA)

https://www.lezzetsirri.com

8 dilim dana eskalop (her biri 125 gr.)
8 dilim jambon
100 gr. taze kaşar
50 gr. çekirdeksiz kuru üzüm
25 gr. çam fıstığı
1/4 demet maydanoz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
25 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı su
karabiber
tuz

Dana eskaloplarını ekmek tahtasının üzerinde 1-2 mm. incelikte döverek yaprak gibi açın. Döverken et tahtaya yapışmasın diye, eti bir mutfak filminin arasına koyun. Maydanozun yapraklarını ayıklayıp ince ince kıyın. Peyniri küçük küçük doğrayın. Küçük derin bir kapta, maydanozu, peyniri, çam fıstığını ve üzümü karıştırın. Tuz ve karabiber ilave edin.
Açtığınız her dana eti diliminin üzerine bir dilim jambon serin. 8 eşit parçaya böldüğünüz peynirli içten, her dilimin üstüne koyun ve etin bir ucundan başlayarak sarma gibi sarın. Hazırladığınız et dolmalarını pişme sırasında açılmasın diye bir mutfak ipi ile bağlayın. Zeytinyağını tereyağı İle birlikte derin bir tavada kızdırın. Dana sarmalarım kızgın yağda altın rengi alıncaya kadar çevirerek kızartın. Tavaya beyaz şarabı ve suyu ekleyip kaynamaya bnakın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 20-25 dakika kadar hafif ateşte pişirin. Pişme sırasında her tarafı pişsin diye zaman zaman etlerinizi çevirin.
Piştikten sonra etleri tavadan alın ve ipleri keserek çıkarıp atın. Dana sarmalarını bir servis tabağına dizerek sıcak tutun. Tavada kalan sosu biraz hızlı ateşte kaynatın. Bu şekilde sosun suyunun fazlası buharlaşır ve sos koyulaşır. Sosu dana etlerinin üzerine dökün ve yanında haşlanmış brokoli ve taze fasulye ile servis yapın.

Not: Dilerseniz dana sarmalarını dilimleyerek de servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39358 • adı:Napoli Usulü Dana Sarması (İtalya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:30.04.2024 - 21:56