



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ YAPRAKLARINDA KIZARTILMIŞ DANA FİLETOSU

4 kişilik Malzeme:

Et:

8 dilim dana filetosu (her biri yaklaşık 35 g ağırlığında, yaklaşık 1.5 cm kalınlığında, yağları ve derileri ayıklanmış,

1 baş maydanoz,

1 çorba kaşığı şamfıstığı ya da soyulmuş badem,

2 diş sarımsak,

tuz,

karabiber,

3 çorba kaşığı sıvı yağ,

1 silme tatlı kaşığı hintsafranı (zerdeçöp),

100 g pirinç unu

yufkası (16 adet - her biri 16 cm çapında),

125 g taze mantar,

50 g eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı.

Salata:

1 yeşil salata,

4 koktel domates,

kuşkonmaz uçları,

tarhun sirkesi,

sıvı yağ,

tuz,

karabiber.

Sos:

100 g taze kremayı 3 çorba kaşığı sirke, tuz ve biber ile karıştırılır.

Etlere: Yıkanmış maydanozu, fıstıkları, sarımsakları, tuz, karabiber ve sıvı yağ ile mikserde püre haline getirin.

Etlere bu karışımdan sürün ve 1 gece boyunca bekletin.

3 çay bardağı suyu hintsafranı ile sarıya boyatın. Yufkaları ikişer ikişer bu suya batırın. Bu şekilde 8 yufka hazırlayın.

Yufkaların üstüne 2 şer parça tuzlanmış ve biberlenmiş mantar parçası koyun, mantarların üstüne 1'er dilim et ve tekrar mantar yerleştirin. Yufkaları katlayın (kenarlar açık kalabilir). Yufka paketlerini kızgın tereyağında altlı üstlü yaklaşık 2-3 dakika kızartın. Salata ve sos ile servis yapın.