



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALTIM BOCCA

<https://www.aytac.com.tr>

8 adet küçük dana pirzola  
8 küçük dilim AYTAÇ - PİLİÇ SALAM  
8 adet adaçayı yaprağı  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı ısıtılmış et suyu  
Tuz  
Çekilmiş tane karabiber

- 1 Dana etlerini iyice inceltene kadar dövün.
- 2 Her et diliminin üzerine bir AYTAÇ - PİLİÇ SALAM yerleştirin, üzerine bir adaçayı yaprağı koyun. Tuz ve karabiber serpin.
- 3 Dilimleri iç malzemesinin etrafına sarıp rulo yapın ve bir kürdan saplayarak açılmalarını sağlayın.
- 4 Tereyağının yarısını ruloları içine alacak büyüklükteki bir tavada kızdırın.
- 5 Tereyağı kızdığıında ruloları atıp etler kıvamını bulana kadar (7-10 dakika) döndüre döndüre her iki yüzlerini pişirin ve ısıtılmış bir tabağa alın.
- 6 Kalan tereyağını ve et suyunu tavaya ekleyip dibine yapışmış artıkları tahta bir kaşıkla kazıyarak kaynatın.
- 7 Sosu ruloların üzerine döküp servis yapın.

