SEBZELİ DANA SARMA

500 gr. dana biftek
250 gr. çiftlik mantarı
100 gr. yağlı koyun kıymas
250 gr. pazı
2 demet maydanoz
1 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı yağlı tulum peyniri
1 çorba kaşığı sıvıyağ
50 gr. katıyağ
Yeterince tuz, yeni çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:
Kıymayı suyunu salıp çekinceye kadar kavurunuz. Mantarları temizleyip küçük küçük doğradıktan sonra 10 gr. katıyağ içinde, limonsuyu ilave ederek 7-8 dakika kavurunuz. Pazı yapraklarını yıkayıp kurulayınız. İri iri doğrayıp aynı tavada mantarları çıkarıp 10 gr. daha katıyağ ilave edip öldürünüz. Kavurduğunuz kıyma ve mantarları, yağda öldürdüğünüz pazı yapraklarıyla karıştırınız. İçine ince kıyılmış maydanozu, yağlı tulum peynirini katıp tuzunu biberini ekip karıştırınız. Büyükçe kesilmiş biftek dilimlerinin içine bu karışımdan koyup, kenarlarını içeri büküp, açılmasın diye bir iple sarınız. Tavaya kalan katıyağı koyup yaptığınız ruloları kızartınız. Tavanın kapağını kapatıp, kalan yağda 8-10 dakika çevire çevire sarmaları pişiriniz. Etler yumuşayınca sıcak sıcak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:44188 • adı:Sebzeli Dana Sarma • gönderen:beyaz dantel • indirme tarihi:06.05.2024 - 17:34