ŞENDUL SARMASI

Süt danasının pançeta tarafından avuç içi iriliğinde 12 parçayı et döveceğiyle dövmeli. Sonra bunu. tuzlayıp biberlemeli ve bir kenara bırakmalı.
50 gram pastırmayı kıyma makinesinden iki defa geçirmeli. Buna rendelenmiş iki kahve fincanı kaşer peyniriyle yarım demet ince doğranmış maydanozu katmalı.
Karışımı iyice karıştırdıktan sonra bunları oniki parçaya bölüp her bir parçayı bir et diliminin üstüne koymalı. Et dilimlerinin İki yanını hafifçe kıvırdıktan sonra sararak dolma haline getirmeli ve açılmamaları İçin birer kürdanla tutturmalı.
Pyrex bir kayık tabağa rendelenmiş bir soğanla 1 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kabı orta ısılı ateşe oturtmalı. Karıştırarak soğanları kavurmalı. Soğanlar pembeleşince 1 kahve fincanı et suyunda eritilecek yarım çorba kaşığı domates salçasını katmalı.
Beri yanda et sarmalarını 1 çorba kaşığı sadeyağla birlikte tavaya koyup her yanlarını nar gibi kızartmalı. Sonra bu kızarmış et sarmalarını pyrex kapta kaynayan salçanın üstüne oturtmalı. Kabın ağzını örttükten sonra eti yarım saat kadar pişirmeli. Sonra et iyice pişince kabı ateşten alıp sofraya götürmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.
isteyenler servis tabağının çevresini tereyağında sote edilmiş iç bezelyeyle süsleyip servis yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:13360 • adı:Şendul Sarması • gönderen:rıza • indirme tarihi:21.05.2024 - 20:06