



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE OTLARLA DANA PİRZOLA

- 2 yemek kaşığı kabaca doğranmış maydanoz yaprakları
- 2 yemek kaşığı ince doğranmış frenk soğanı
- 2 yemek kaşığı kabaca doğranmış taze biberiye
- 2 yemek kaşığı kaşığı kabaca doğranmış taze mercanköşk
- 1 yemek kaşığı kabaca doğranmış taze kekik
- 4 adet ince ve kemiksiz dana pırzola fileto
- Deniz tuzu
- Taze çekilmiş karabiber
- 2 adet domates
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı

Fırını 425 derecede ısıtın. Maydanoz, mercanköşk ve kekikleri frenk soğanı ve biberiye ile beraber iyice karıştırın. Dana etlerini pişirme kağıdının üzerine yerleştirin ve hazırladığınız bu karışım ile iyice avcarlayın ve tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Domates dilimlerini 4 servis tabağına yerleştirin ve tuz ile tatlandırın. Bu esnada 2 çay kaşığı zeytinyağını yapışmaz tavada kızdırın. Dana etlerini ikiye parça halinde yaklaşık 3-4 dakika kadar orta dereceli ateşte pişirin ve kalan 2 çay kaşığı zeytinyağını da üzerlerine ekleyin.

Dana etlerini hazırladığınız pişirme kağıdının üzerine yerleştirin ve önceden ısıttığınız fırında 5 ila 7 dakika arası pişirin.

Bu esnada tavada kalan yağlı karışımı alıp içine tuz ve karabiber ile tatlandırın ve bir yapışmaz tavada yaklaşık 30 saniye kadar ısıtın ve ateşten alın.

Piştiren etleri fırından alın ve sosun bulunduğu tavaya yerleştirip, etlerin her iki tarafının da sosla bulanmasını sağlayın. Etleri hazırladığınız servis tabaklarına yerleştirin. Eti 5 dakika kadar dinlendirip, üzerine kalan yağlı sosu serperek servis yapın.

