



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞULU DANA FİLETOSU

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :

4 dilim dana filetosu,
200 gram kadar kornişon,
karnibahar,
biber,
soğan (veya pancar) ve havuç turşusu karışımı,
100 gram zeytinyağına yatırılmış mantar,
30 gram margarin yağı,
1 bardak et suyu,
ufaklarımdan haşlanmış ve sirkeye yatırılmış 10 koçanlı mısır,
3 kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı :

Margarin yağıyla zeytinyağını bir güvece koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra fileto dilimlerine yuvarlak bir biçim vererek tavaya koyun. Tuzla biberini ektikten sonra her iki yüzlerini de kızartın. Etler nar gibi kızarıncaya parçalara bölünmüş turşuları ortalarından kesilmiş mantarları ve mısır koçanlarını da içine katın. Sıcak et suyunu da üstüne döktükten sonra güveçtekileri orta ısıllı bir ateşte pişirin. Gerektiği takdirde sıcak et suyu katabilirsiniz. Bu yemek sulu olarak pişmelidir. Yemek pişince bunları biçimli olarak servis tabağına dizin ve servis yapın.