



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTO

750 gr Dana Nuar veya Kontrfile
1/2 ay Bardağı Sıvı yağ
2 orba Kaşığı tereyağı
1 Adet Soğan
1 Adet Havuç
1 orba Kaşığı salça
1 orba Kaşığı Un
5-6 Su Bardağı Et suyu veya Su
1 Demet Maydanoz Sıapı
Tuz
Karabiber

Tencerenin içine yarım çay bardağı sıvıyağı koyup kızdırın. Tuzlanmış ve biberlenmiş etini içine koyup her yanını pişene dek kızartın. Bu arada çevirirken üzerine tuz ve karabiber serpin. Et pişince tencereden alın. Tenceredeki yağa 2 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Iine iri doğranmış soğanı ve havucu ilave edin. sürekli kaştırın. Salçayı ekleyin. Yaklaşık 1 dakika kavurduktan sonra azar azar unu ve et suyunu ilave edin. Eti tencereye aktarın. Maydanoz saplarını üzerine serpin. Kaynama sırasında üzerinde oluşan köpükleri bir kasık yardımı ile temizleyin. Yaklaşık 1 saat kısık ateşte pişirin. Pişen eti tencereden geniş bir servis tabağına alarak dilimleyin Pişirme suyunu tel süzgeçten geçirin. Etini zerine dökün. Patates püresi ile birlikte servis yapın.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)