



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 Çay Bardağı Sıvı yağ  
2 Çorba Kaşığı tereyağı  
1 Adet Soğan  
1 Adet Havuç  
1 Çorba Kaşığı salça  
1 Çorba Kaşığı Un  
5-6 Su Bardağı Et suyu veya Su  
1 Demet Maydanoz Şapı  
Tuz  
Karabiber

Tencerenin içine yarım çay bardağı sıvıyağı koyup kızdırın. Tuzlanmış ve biberlenmiş eti içine koyup her yanı pişene dek kızartın. Bu arada çevirirken üzerine tuz ve karabiber serpin. Et pişince tencereden alın. Tenceredeki yağa 2 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. İçine iri doğranmış soğanı ve havucu ilave edin. sürekli kaşıtırın. 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. Etin üzerine dökün. Patates püresi ile birlikte servis yapın.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)

---