



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTO

1 kg. Dana Kontrafile Veya Trauç
2 çorba kaşığı (15gr.) Sıvı Yağ
Biber
Tuz
1 çorba kaşığı (40gr.) Biber Salçası
1 adet (70 gr.) Havuç
1 adet (70 gr.) Soğan
2.5 su bardağı (500gr.) Su
3 diş (7gr.) Sarımsak

Havuçları temizleyip ince ince doğrayın. Soğanları ince ince doğrayın ve etin fazla yağları ve istenmeyen kısımlarını temizleyin.

Havuç ve soğanı tencereye koyup üzerine salça ekleyin. Karışım üzerine yarım lt su koyarak tek taşım kaynatın.

Eti tepsiye yerleştirin ve üstünü yağlayın. Tepsiyi, fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

Pişmenin bitmesine 10 dakika kala karışımı rostonun piştiği tepsiye dökün ve pişirmeye devam edin.

Rostoyu piştikten sonra tepside alarak dilimleyin. Üzerine tepsi içindeki sosu dökün.

Rostonun yanında patates püresi, sote edilmiş sebze veya pilav verilebilirsiniz.

Buradaki pişirme süresi ve pişme noktası kişiye özeldir. Daha fazla pişmesi istenirse pişme süresi uzatılabilir.

