



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DANA ROSTO

1-1,5 kg. dana nuar  
1 adet havuç  
2 adet kornişon (küçük salatalık turşusu)  
2 kaşık tereyağ  
2 kaşık salça  
2 defne yaprağı  
Tuz  
Karabiber

Nuar parçasını yıkayıp, çeşitli yerlerinden delerek, içine ince kesilmiş havuç ve kornişonları sokun. Dibi kalın bir tencerede iki kaşık tereyağla kızartın.

İki bardak suyla sulandırılmış salça, defne yaprağı tuz ve karabiberini ilave ederek, orta ısıda, suyunu kontrol ederek iki saat pişirin. Daha sonra et tahtasına alarak ince dilimler halinde kesin.

Sıcak, ya da soğuk servis yapın.