



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DANA ROSTO

1 kg dana nuar  
1 adet havuç  
1 adet soğan  
2 yemek kaşığı yağ  
2 yemek kaşığı un  
2 diş sarımsak  
Yeteri kadar et suyu

Rostoluk etleri bir tencereye koyun. Bir bütün soğan, bir bütün havuç ve 2 diş sarımsakla, etler iyice pişene kadar pişirin. Rostoları bir borcama dizin. 2 kaşık yağı eritip, un ile kavurun. Yeterince et suyu döküp, bir sos hazırlayın. Bir-iki taşım kaynatıp, etlerin üzerine dökün, 20 dakika fırınlayın. Servis tabağına alıp patates püresi ile süsleyin.