



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTO

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Kase küp doğranmış domates
1 Kg. Dana Kontrfile
3 Yemek Kaşığı sıvı yağ
3 Diş sarımsak
1 Adet soğan

Doğranmış soğan ve sarımsağı 3 yemek kaşığı sana yağda pembeleştirin. Domatesi ilave edip, yüksek ateşte sos haline gelene kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpin. 3 yemek kaşığı sıvı yağı tavada kızdırın. Eti koyup sık sık çevirerek kızartın. Tavadan aldığınız eti birer santim aralıklarla dilimler birbirinden ayrılmayacak şekilde kesin. Eti bir fırın kalıbına koyup üzerini yağlı kağıtla kaplayın. 180 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Yağlı kağıdı çıkarıp, 10 dakika daha pişirin ve fırından alın. 10 dakika dinlendirin. Dilimler halinde servis tabağına alıp domates sosunu üzerinde gezdirin.