



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ROSTO

Hülya Arabacı

1 kg. Dana nuar (rostoluk)
1 adet havuç
1 adet soğan
2 kaşık yağ
2 kaşık un

Rostoluk etleri bir tencereye koyun. Bir bütün soğan, 1 bütün havuç ve 2 diş sarmısakla, 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 tabagina alıp patates püresi ile süsleyin.