DOMATES SOSLU ROSTO (MERSİN)

1 kg dana rosto
1 baş sarımsak
1 dal biberiye
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı kaşar peyniri
Püre için:
1 kg patates
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı iri çekilmiş karabiber
Domates sosu için:
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 diş ezilmiş sarımsak
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber

Once rostoya bicakla ara, ara delikler aciyoruz. Acilan deliklere soyulmus sarimsak dislerini yerlestiriyoruz. Tavaya sivi yagi alip iyice isitiyoruz. Isinan yagda (harli ates) rostomuzu her tarafini iyice kizartiyoruz. Dogradigimiz biberiye yapraklarini etin disina serpiyoruz. Firin tepsisine aldigimiz rostoyu 45 dakika 200 derece yada 350 fr sicaklikta pisiriyoruz.Pisme sirasinda eti aliminyum folyoya sararsaniz etiniz daha yumusak olur. Pisen rostoyu dilimleyip servise hazirliyoruz.
Rosto piserken patatesleri bol suda harsliyoruz. Harslanan patatesleri soyup iyice eziyoruz.
Patates lere sutu margarini ekleyip karistiriyoruz. Ben pureye iri cekilmis karabiber ekledim .
Tuzunu biberini de ekleyip servise hazirliyoruz. Servis sirasinda puremizin ilik olmasina ozen gostermeliyiz.
Diyer bir tarafta butun sos malzemelerini karistirip kisik ateste koyulasana dek pisiriyoruz.
Butun malzemeler pistikten sonra, tabaga once pure yayiyoruz uzerine rosto, domates sosu, ve biraz kasar serpip servise hazirliyoruz. Etin ve sosun sicakligi ile kasar hafif eriyor.Siz daha cok erimis kasar tercih ederseniz tabagi iki dakika firinda tutmaniz yeterli.

© lezzetler.com tarif no:94218 • adı:Domates Soslu Rosto (Mersin) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:24