



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜĞÜN ROSTOSU (ALMANYA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Süt danasının kuyruğuna yakın bölümünden 1,5 kilo et,

25 gram sadeyağ,

1 baş soğan,

2 defne yaprağı,

4 baş karanfil,

1 tutam rendelenmiş cevzi bevva,

1 bardak üzüm sirkesi,

yeteri kadar et suyu,

2 kaşık zeytinyağı,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Eti iyice yıkayın, suyunu süzün. Sonra geniş bir kabın içine (kabın çini veya porselen olması tercih edilir) koyarak tuz ve karabiberle iyice ovun. Üzerine havanda dövülmüş karanfili, cevz-i bevveyi, rendelenmiş yarım baş soğanı, sirkeyi ve defne yapraklarını kattıktan sonra kapağını kapatın ve eti bu marinatla 2-3 gün buzdolabında dinlendirin. Et gereği kadar dinlendirildikten sonra sadeyağla zeytinyağını geniş bir tencerenin içine koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra kalan rendelenmiş yarım baş soğanı içine katarak tahta bir kaşığın yardımıyla 5-6 dakika kadar kavurun. Sonra marinatta dinlenmiş olan eti suyundan çıkartın, süzün ve sararak bağladıktan sonra tencerenin içine koyun. Vakit vakit çevirerek etin her tarafını kızartın. Et iyice kızardıktan sonra içinde dinlenmiş olduğu marinat suyundan yarım bardak kadarını etin üstüne dökün, bir fincan da sıcak et suyu kattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın ve hafif ateşte 3 saat kadar pişirin. Et, suyunu çekeceği için vakit vakit kapağını açarak sıcak et suyu katın.

Rosto piştikten sonra tencereden çıkartarak servis tabağına yerleştirin ve tencerede kalan etin suyunu ince delikli süzgeçten geçirerek süzün ve dilimlenmiş rostonun üstüne dökerek servis yapın. Eğer salça fazla suluysa buna bir fincan et suyunda eritilmiş bir kaşık un katın ve hafif ateşin üstünde birkaç dakika kaynatıp koyulaştırın.

Almanlar bu rostoyu aşağıda tarifini vereceğimiz sosla servis yapıyorlar:

Bir çorba kaşığı unu ve yarım çorba kaşığı fırınlanmış bayat ekmek tozunu, bir kaşık sadeyağda kavurun. Un pembeleştikten sonra karıştırmaya ara vermeden bir fincan ılık su veya et suyu katın. Karışım kaynamaya başlayınca etin suyunu da katın. Salçayı 5 dakika kaynattıktan sonra bir kaşık rendelenmiş limon kabuğu, bir tatlı kaşığı tarçın, 1 tutam cevz-i bevva, ayıklanmış sultani üzüm, fırınlanmış ve dövülmüş badem içi katarak salçayı onbeş dakika daha hafif ateşte kaynatın. Sonra bu sosu dilimlenmiş sıcak rostonun üzerine dökerek servis yapın.