



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ DANA ROSTO

Elif Korkmazel

1 kg. dana rosto
4 orba kaşığı sıvı yağ
3 adet soğan
1/2 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı et suyu
3 adet havuç
150 gr. kuru mürdüm eriğı
Tuz
Karabiber

Eti tuzla iyice ovun. Sıvı yağı tencerede kızdırın, eti kabuk bağlayana dek devamlı çevirerek kavurun. Dörde bölünmüş soğanları, toz şeker ve et suyunu ekleyip çok kısık ateşte bir saat pişirin. İri doğranmış havuçları eriklerle birlikte ete ekleyip 35 dakika daha pişirin. Dilimleyerek servis yapın.