



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA DANA ROSTO

2-3 kg dana rosto
2 su bardağı et suyu
2 adet kıyılmış soğan
1 adet orta boy kıyılmış kereviz
1 diş kıyılmış sarımsak
Çok az karabiber
1 adet defne yaprağı

Rosto dışında bütün malzemeyi karıştırın, etin üstüne dkn.

Bir gece boyunca buzdolabında bekletin. Ertesi sabah eti bir kabın içine koyup, 4 saat iyice pişene kadar fırında tutun.