



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTOSU

800 gram süt danası budu
70 gram margarin (3,5 çorba kaşığı)
75 gram soğan (1 orta)
40 gram havuç (1 orta)
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı sirke
1,5 kahve fincanı su
Tuz
Karabiber

Bir tencereye; 3 çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmalı, sonra bu yağa yıkanmış ve tuzlanmış nua ya da tranş taraflarından kemiksiz 800 gram sığır etini kesmeden olduğu gibi ilâve ederek etin her iki tarafı iyice pembeleşinceye kadar arada bir çevirmek suretiyle aşağı yukarı 20 dakika kızartmalıdır.
Et kızarıncaya, buna; üstü kazınmış ve dörde bölünmüş 1 orta havuç, soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 büyükçe soğan, 3 diş sarımsak, 2 defne yaprağı, 6 adet tane karabiber ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 10 dakika daha kavurmalı, sonra da et ve sebzelerle, soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 4 orta büyüklükte domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmış  çeyrek kahve fincanı domates salçası katmalı ve domatesler eriyinceye kadar hafif ateşte pişmeye bırakmalıdır.
Domatesler 2 bardak sıcak su ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bir saat sonra etin diğer tarafını da çevirmek suretiyle, et yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir buçuk saat, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişirmeli, sonra eti bir tabağa almalı, tenceredeki etin yağlı suyunu ve sebzeleriyle pre halinde, delikleri ince bir kevgirden geçirerek salça haline getirmeli, ve eti, ince dilimlere kesmek suretiyle tabağa dşedikten sonra üstüne salçasını ilâve etmeli ve hemen servis yapmalıdır.