



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTO

750 gr. dana göğsü (kemiği çıkarılmış)

1 soğan

50 gr. mantar

40 gr. tereyağı

3 dilim ekmek

2 çorba kaşığı süt

1 yumurta

Tuz

Karabiber

Maydanoz

Fırını önceden yavaş hararete ayarlayın. Dana etini düz bir yere yayın. Kiyılmış soğan ve mantarları tereyağda kızartın. Ekmek kabuğunu çıkarıp ufalayarak süte batırın. Soğan, mantar, tereyağı, yumurta, tuz ve karabibere karıştırın. Maydanozu ince ince kıyıp ilave edin. Bu içi etin üzerine yayıp eti rulo yapın. İplerle sıkıca sarıp fırında 1,5 saat tutun. Ara sıra üstüne eritilmiş tereyağ sürerek yağlayın. Yanında bezelye ve havuç sotesi olduğu halde servis yapın.
