# KESTANELİ DANA ROSTO

Eyüp Sevinç

1 kg dana rosto
400 gr kestane
2 adet arpacık soğanı
1 adet portakalın suyu
Sebze suyu
2 adet defneyaprağı
Sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kaynayan az tuzlu suda kestaneleri defneyaprağı ile 40 dakika haşlayın. Hafif soğuduktan sonra süzüp kabuklarını ayıklayın. 140 gr kestaneyi ayrı bir kaba alın. Kalanı portakal suyu ile blender?de çekip bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Dana rostoyu keskin bir bıçakla açıp bir tutam tuz ve karabiberle ovun. İçine hazırladığınız kestaneli karışımı yayın. Eti rulo sarıp mutfak ipi ile bağlayın. Rostoyu defneyaprağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile tavaya alıp yüksek ateşte her tarafını soteleyin. Derin bir tencerede yarım ay kesilmiş arpacık soğanını 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile soteleyin. Rostoyu da tencereye yerleştirip ocağın altını kısın. 10 dakika sonra kapta sakladığınız kestaneleri içine ekleyip 2 kepçe sebze suyu ile tatlandırın ve tencerenin kapağını kapatın. 30-35 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak rostoyu pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Rosto ılıdıktan sonra dilimleyip yemeğin suyu ve kestanelerle servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:120658 • adı:Kestaneli Dana Rosto • gönderen:sudegül • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:06