



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOYUN ROSTOSU

1000 gram koyun budu

60 gram margarin (2 çorba kaşığı)

300 gram domates (2 orta) ya da 50 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı)

2 bardak su

tuz

1 Yarım koyun budunu rahatça alabilecek boyda yayvanca bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin ya da çiçek yağı koyarak yağı yakmadan kızdırmak, sonra tencereye yıkanmış ve üstü ovalanmak suretiyle tuzlanmış 1000 gram koyun budu koyarak, budun bir tarafını kızarttıktan sonra diğer tarafını çevirmek suretiyle her iki tarafı nar gibi oluncaya kadar aşağı yukarı 15 dakika kızartmalıdır. (Budun üstünün ince zarım kesinlikle çıkarmamalıdır. Aksi halde but güzel bir kızartılı görünüm vermez.)

2 But kızarıncaya; tencereye yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ya da kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 orta domates ile iki üç defada olmak üzere iki - iki buçuk bardak da sıcak su ilâve ederek et pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı iki, iki bir çeyrek saat arasında ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişirmeli ve eti ince dilimlere keserek tabağa almalı, üstüne de tenceredeki salçasını gezdirdikten sonra servis yapılmalıdır.

NOT: Et kızardıktan sonra tencereye; dörde bölünmüş 2 orta baş soğan ile kazınmış ve küçük kesilmiş 1 orta havuç ilâve ederek 5 dakika daha kavurduktan sonra rostoyu pişirmek de olanaklıdır. Fakat bu halde salçasını soğan ve havuçlarıyla süzgeçten geçirmek suretiyle etin üstüne dökmek gerekir.