



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ DANA ROSTO

1 su bardağı et suyu
1 adet kereviz
1 yemek kaşığı un
100 gr havuç
çay kaşığı tuz
750 gr dana kontrfile
1 demet maydanoz sapları
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı sana yağı
60 ml ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı salça

Ön hazırlık olarak havucu kazıyın; soğanın kabuklarını ayıklayın; kerevizin kabuğunu soyun. Her üç sebzeyi de iri doğrayın. Eti bütün olarak alacak boyda bir tencerede, ayçiçek yağını orta ateşte kızdırın. Eti tencereye koyun. Üzerine karabiber ve tuzun bir kısmını serpin. Etin, heryanı iyice renk alıncaya kadar, zaman zaman çevirerek ve her çevrildiğinde üzerine karabiber ve tuz serperek pişirin. Eti tencereden alın. Tenceredeki yağa 30 g (2 çorba kaşığı) Sana'yı ilave edin. Yağ kızınca havuç, soğan ve kerevizi ilave edip, karıştırarak renk almadan öldürün. Salçayı katıp, 1 dakika kadar sık sık karıştırarak unu da 1 dakika kadar kavurduktan sonra et suyunu katın. Eti tekrar tencereye koyun. Maydanoz saplarını ilave edin. Bir taşım kaynatın. Kefini alın. Ağır ateşte 1 saat 30 dakika pişirin. Eti kesme tahtası üzerinde dilimleyip, önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Pişme suyunu bir tel süzgeçten geçirerek etin üzerine gezdirin. Yanında patates püresi ile sıcak servis yapın.