



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ DANA ROSTO

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Diş sarımsak
- 4 Adet püresi için: patates
- 1 Adet havuç
- 1 Adet dana nuar
- 1 Tatlı Kaşığı Tane Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı sosu için: domates salçası
- 1,5 Su Bardağı süt
- 2 Adet defne yaprağı
- 1 Tutam maydanoz sapı
- 1 Adet soğan

Dana nuarı, irice doğranmış soğan ve havucu, defne yapraklarını, maydanoz saplarını, karabiberi tencereye alarak ve üzerine su ilave ederek pişmeye bırakıyoruz. bu arada patatesleri incecik doğrayıp üzerine biraz su ve süt ilave ederek pişmeye bırakıyoruz. pişince içine kalan sütü ve yağını, tuzu ilave ederek eziyoruz. kıvamını sağlayınca altını kapatıyoruz. sosu için de tavaya çok az zeytinyağı alıp sarımsakları soteliyoruz. üzerine salçayı, tuz, karabiberi ve suyu ekliyerek sosumuzun kıvamını ayarlıyoruz. pişen rostomuzu dilimleyerek servis tabağına alıyoruz. kenarlarını patates püresini alıyoruz. hertarafına sosu gezdirip sıcak servis yapıyoruz.