RENGARENK DANA ROSTOSU

MALZEME:
1 kilo dana eti
1 salatalık turşusu
1 havuç
4 kaşık yağ
karabiber
tuz
salça

Dananın nuar denilen kısmı alınır. Muhtelif yerlerinden bıçakla delinir. ince kesilen havuç ve turşular bu deliklere sokulur. Kızgın yağda pembeleşene kadar kızartılır. Üzerine sulandırılmış salça dökülür. Fırında 2,5 saat pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:26784 • adı:RENGARENK DANA ROSTOSU • gönderen:ZerrinS • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:20