# SIĞIR ROSTOSU (SOĞUK)

1000 gr. sığır eti (nuar veya tranş tarafı)
2 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
80 gr sadeyağ (4 çorba kaşığı)
6 tane karabiber
120 gr havuç (2 orta büyük)
4 bardak su
100 gr soğan (1 orta baş)
tuz

1) Bir tencereye 4 çorba kaşığı sade yağ koyarak kızdırdıktan sonra buna, kemiksiz olarak tartılmış, yıkanmış ve tuzlanmış, nuar veya tranş tarafından 1000 gram sığır etini, kesmeden olduğu gibi ilâve etmeli ve etin herbir tarafını iyice penbeleşinceye kadar, arada bir çevirmek suretiyle 20 dakika kızartmalıdır.
2) Etin herbir tarafı iyice kızarınca buna, üstü kazınmış ve dörde bölünmüş iki havuç, kabuğu soyulmuş ve dörde kesilmiş bir orta baş soğan, 2 diş sarımsak, 2 adet defne yaprağı, 6 adet tane karabiber ilâve ederek sebzeler hafifçe ölünceye kadar bunları arada bir, karıştırmak suretiyle bir on dakika daha kavurmalıdır.
3) Sonra tencereye kaynar bir halde 4 bardak da su ilâve ederek tencerenin kapağını kapatmalı ve 1.1/2 saat sonra etin diğer tarafını çevirmek suretiyle et yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı 3 saat, ortadan daha az hararetteki ateşte pişirmeli ve eti tencereden alarak iyice soğumaya bırakmalıdır.
4) Et soğuyunca bunu ince dilimlere keserek, yarılarına kadar birbirlerinin üzerlerine döşenmiş olarak tabağa yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11227 • adı:SIĞIR ROSTOSU (Soğuk) • gönderen:Horse • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:12