



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK SIĞIR ROSTOSU

1 kg. siğir eti Nuar veya traranç)
80 gr. (4 çay kaşığı) tereyağı
120 gr. havuç
100 gr. soğan
4 bardak su
Tuz.
6 Adet tane karabiber
2 diş sarımsak

Derin bir kap içine yağ koyunuz. Orta ısı ateşte 1 kg. siğir etini bütün olarak pembeleşinceye kadar kızartınız. Diğer tarafta, havuçları yıkayıp üzerlerini kazıyınız, tekrar yıkayıp birkaç parçaya bölerek tencere içine koyunuz. Kabuğu soyulmuş, 4 e bölünmüş orta büyüklükte soğan ilâve ediniz. Sarımsağı ayıklayıp, diş diş iki defne yaprağı, 6 tane karabiber ilâve ediniz. Sebzeler tencere içinde biraz ölüncüye kadar (10 dakika) karıştırınız. Tencereye kaynar olarak 4 bardak su ilâve ediniz. Tencerenin kapağı kapalı, ortadan daha az ısıda yavaş yavaş 3 saat kadar pişiriniz. Et yumuşayınca kadar hafif ateş üzerinde bırakınız. Et piştikten sonra bir kap içine alınız ve soğumaya bırakınız. Keskin bıçakla ince dilimlere kesiniz. Ve servis tabağına yerleştiriniz.

Not: Servise yakın zamanda et kesilmeli, aksi halde etin üzerleri kurur.