



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU DANA ROSTO

Eyüp Sevinç

750 g dana nuar veya dana kontrfilesi
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet kereviz
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı un
8 bardak et suyu
1 demet maydanozun sapları
½ çay bardağı sıvıyağ
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Soğanın kabuklarını ayıklayın, kerevizin kabuğunu soyun, havucu soyun, iri doğrayın. Eti bütün olarak alacak boyda bir tencerede, sıvıyağı orta ateşte kızdırın.. Eti tencereye koyun. Üzerine karabiberi ve tuzun bir kısmını serpin. Eti, her yanı iyice renk alıncaya kadar, zaman zaman çevirerek ve her çevrildiğinde üzerine karabiber ve tuz serpilerek pişirin. Eti tencereden alın. Tenceredeki yağa margarini ilave edin. Yağ kızınca havucu, soğanı ve kerevizi ilave edin, karıştırarak renk almadan öldürün. Salçayı koyun, sık sık karıştırarak kavurun. Unu ekleyin, kavurduktan sonra et suyunu katın. Eti tekrar tencereye koyun. Maydanoz saplarını ilave edin. Bir taşım kaynatın, kafinini alın ve ağır ateşte pişirin. Eti kesme tahtası üzerinde dilimleyip, önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Pişme suyunu bir tel süzgeçten geçirerek etin üzerinde gezdirin. Yanında patates püresi ile sıcak olarak servis edin.

