



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ DANA ROSTO

<https://migros.com.tr>

1 kg. rostoluk et
2 soğan
1 havuç
4 sarımsak
Tuz
2 yemek kaşığı soya sosu
1 domates
Karabiber
1 tutam biberiye
1 fincan ayçiçek yağı
Yeteri kadar su

1. Tavaya 2 yemek kaşığı Migros sıvı yağ koyun,dana rostoluk eti bütün olarak tavaya alarak, çevirerek altını üstünü ve kenarlarını kızartın.
2. Soğanı, havucu ve sarımsağı doğrayarak kızdırdığınız tavanın içerisine ekleyerek rosto ile birlikte soteleyin.
3. Domates rendesini de ekleyin ve üzerine biberiye yapraklarını koyun.
4. Etle birlikte sebzeleri soteledikten sonra bütün haldeki eti düdüklü tencereye alın.
5. Tavada kalan sebzelerin üzerine salçayı ,karabiberi ve soya sosunu ilave edin ve çok az sıcak su ile sos kıvamına getirelim.
6. Tavadaki sosu da düdüklü tenceredeki rostounun üzerine boşaltarak, 1 su bardağı sıcak su ekleyin.
7. Düdüklü tencerenin buharı çıktıktan sonra 50-55 dk kısık ateşte pişirin.
8. Bütün haldeki dana rostoyu, dilimleyerek, pirinç pilavı ile servis edebilirsiniz.

