



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CIĞER ROSTOSU

500 gr yağsız dana kıyması
1 adet kuzu ciğeri
2 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
Yarım demet kıyılmış maydanoz
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı yağ
1 su bardağı garnitür (havuç, bezelye, patates)

Kıyma, ciğerle beraber makinada çekilir veya ciğer küçük parçalar halinde doğranarak kıymaya katılır. Suda ıslatılıp sıkılmış ekmek, bir yumurta, tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz konarak iyice yoğrulur. Bir tahta üzerine alınarak içersine garnitür konup rosto şekli verilir (Rulo yapılır). Her tarafı unlanmış ve iki kaşık yağ konmuş tepsiye alınır. Tepsî fırına konarak pembe renkte pişirilir. Ara sıra tepsiye sıcak su ilave edilir. Servis esnasında istenirse üzerine domates sos gezdirilir. Bir cm. eninde dilimlere kesilerek Püre eşliğinde servis yapılır.

