



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DALYAN ROSTO

MALZEMELER

700 gr Dana Budu
200 gr Dana Kıyma
1 Adet patates
1 Adet Havuç
100 gr Taze Fasülye
100 gr Bezelye
Maydanoz
2 Adet Yumurta
1 Adet Soğan
Tereyağı
Etsuyu
Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesi kabuğu ile haşlayın. Havucu kazıyıp küp şeklinde doğrayın ve bezelyelerle, fasulyelerle birlikte haşlayın. Patatesi soyun, mikserde püre haline getirin. Bir kaba aldığınız bu püreye havucu ve minik doğradığınız fasulyeleri, bezelyeleri, kıymayı, kıyılmış maydanozu, bir yumurtayı, tuz ve karabiberi ekleyin. Kalan yumurtayı katı olacak şekilde pişirin ve soyun. İyice keskin bir bıçakla, bir cep oluşturacak şekilde etin içini oyun. Malzemenin yarısını etin içine doldurun, sonra katı yumurtayı yerleştirin, son olarak da kalan malzemeyi doldurun. Etin açık yerini mutfak ipiyle diki. Ve 30-45 gr (2-3 çorba kaşığı) tereyağı ve kıyılmış soğanla birlikte eti bir tencerede kızartın. Eti tuzlayıp biberledikten sonra iki kepçe etsuyu ilave edin. Ağızını kapatın, orta ateşte bir saat kadar pişmeye bırakın. Servis anında eti dilimlemelisiniz.