



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSTO

700 gram rostoluk nuar et
2 orba kaşığı salça
1 adet soęan
2 adet havuç
3 adet defneyapraęı
Püresi için:
4 adet patates
2 orba kaşığı tereyağı
2 su bardaęı süt
Domates, sivri biber

Öncelikle nuar eti tencereye alıp üzerine suyu ekleyip 30 dakika kadar pişirin. Daha sonra da içine soğan, havuç, tuz, karabiber ve defneyaprağını ekleyip 1 saat kadar pişirin. Et pişerken salçalı sosu için, tereyağı, salça ve etin pişen suyundan koyup 10 dakika pişirip dilimlenmiş etlerin üzerine koyun. Yanında püreyle ikram edin. Püre için gereken tüm malzemeyi ezip karıştırın ve sıcak olarak etin yanında ikram edin.

