



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA ROSTO

1,5 kg dana eti (but kısmından ve kemiksiz)  
1 çorba kaşığı salça  
2 çay kaşığı tuz  
Kiraz domates dolmaları için:  
10 adet kiraz domates  
3 çiçek haşlanmış brokoli  
1 diş ezilmiş sarımsak  
5 kök ıspanak  
1 adet küçük boy soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber  
Servis için:  
6-7 adet konserve kuşkonmaz  
2 adet haşlanmış havuç  
2-3 çiçek haşlanmış brokoli  
4-5 adet haşlanmış brüksellahanası

Etin iyice kızarmasını sağlamak için etrafındaki ince zarı çıkarmadan tuzla iyice ovun. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alarak her tarafını kendi yağında kızartın. Daha sonra eti düdüklü tencereye koyun. Salçayı 3 su bardağı su ile açın ve üzerine ekleyin. Bir buçuk saat pişmeye bırakın. Diğer taraftan kiraz domates dolmalarını hazırlamak için, domateslerin içlerini çıkarıp kenara alın. Brokolileri bir kaba alıp üzerine sarımsak ve tuz ilave edip ezin. Domateslerin 5 tanesinin içini bu harçla doldurun. Bir tavada sıvıyağı kızdırıp ince kıyılmış soğan ve ıspanağı kavurun. Tuz ve karabiber ekleyip, kalan domatesleri de bu harçla doldurun. Pişen rostoyu servis tabağına alıp dilimleyin. Haşlanmış sebze ve domates dolmaları eşliğinde servis yapın.

[ML® Ankara Tava için tıklayın](#)



