



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ROSTO

www.miele.com.tr

4 Dana Rosto (her biri 160?200 gr.)

Tuz

Karabiber

4 ay kaşığı orta acılıkta Hardal

8 dilim yağlı pastırma

8 kornişon Turşu

2 Havuç

1 ad. ince Pırasa

150 gr. Kereviz

1 Soğan

Zeytinyaęı

1 yemek kaşığı Domates püresi

2 dal kekik

2 dal Biberiye

2 Defne yapraęı

1 diş Sarımsak

1000 ml Dana eti suyu

100 ml Krema

Rostoyu kabın içine yan yana dizin ve tuz ve karabiberle tatlandırın. Ete hardal sürün ve dilim pastırma ve ince ince kesilmiş salatalık turşusu ilave edin.

Rostoları yuvarlayın ve bir ipe bağlayın. Havuç, pırasa, kereviz ve soğanları fındık büyüklüğünde küp küp (1 cm) doğrayın.

Zeytinyağını Miele gurme-kızartma kabında kızdırın ve rostonun her tarafını kızartın.

Rostoyu dışarı alın ve sebzeleri kavurun.

Otları, baharatları ve sarımsağı et suyu ile birlikte sebzelere katın. Rostoyu tekrar kızartma kabına yerleştirin ve fırında üstü kapalı olarak 60 dakika pişirin.

60 dakika sonra kapağı kaldırın ve ilk buhar püskürtmeyi verin. Üstü açık olarak sonuna kadar pişirin.

Rostoyu sosundan çıkartın ve ipliklerini çözün. Sosunu süzün, krema ilave edin ve gerekirse biraz nişasta ile bağlayın.