



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTO

But tarafından 2 kilo dana eti
100 gram iç yağı
60 gram sadeyağ
3 havuç
1 sap kereviz
1 baş soğan
1 demet kıyılmış maydanoz
1 defne yaprağı
3 çorba kaşığı kekik
3 baş karanfil
Yeteri kadar et suyu
2-3 karabiber tanesi
Karabiber
Tuz

Dana eti pişirilmeden önce bir süre buzdolabında bekletilirse daha lezzetli olur. iç yağın dilimlere bölün, sonra onları bir parmak kalınlığında ince şeritlere kesin. Havuçları kazıyıp yıkadıktan sonra ortalarından uzunlamasına dörde bölün. Havuçların orta kalınlıkta olmalarına dikkat edin. İnce uçlu ve keskin bir bıçakla dana etinde uzun delikler açıp yağlarla havuçları bu deliklere sokun. Sonra bu eti tuzlayın, karabiberleyin, içine 1 defne yaprağı, 1 çorba kaşığı kekik, 3 baş karanfil, 2 - 3 karabiber tanesi katın. Eti beş saat kadar marinatta dinlendirdikten sonra sadeyağı geniş bir tencerede eritin, eti marinattan çıkartıp tencereye koyun ve çevirerek her yanını kızartın. Kıyılmış maydanozla kereviz yaprağını ve rendelenmiş soğanı katın, renkleri dönünceye kadar karıştırın. Sebzeler kavrulunca önce tencereye marinat suyunu dökün, sonra etin üstünü örtünceye kadar, et suyu koyun ve tencerenin kapağını kapatın. Eti vakit vakit çevirerek 3-4 saat kadar orta ısıllı ateşte pişirin. Et piştikten sonra bunu et suyundan çıkartın ve sıcak yerde tutulan servis tabağına koyun. Tencerede kalan et suyunu ise tel süzgeçten geçirdikten sonra biraz koyulaşınca kadar kaynatın ve dilim dilim doğranmış rostonun üstüne sıcak sıcak dökün. Servis tabağının çevresini püre yapılmış veya haşlanmış patatesle süsleyerek servis yapın.