# DANA ROSTO

800 gram dana nuar
1 baş sarımsak
1 çay kaşığı tuzu
Yarım tatlı kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 adet orta boy havuç
1 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
4 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı sıcak su

Oda sıcaklığındaki etin üzerine bıçağın ucuyla delikler açın.
Sarımsakları soyup bu deliklere yerleştirin.
Deliklere sarımsakla birlikte tane karabiberleri de sıkıştırın.
Etin üzerine tuz ve karabiber serpin.
Sıvı yağı döküm tavada kızdırıp dana nuarın her yerini yüksek ateşte mühürleyin.
Üzerine kekik serpip mühürleme işleminin sonuna doğru tavaya sirkeyi ilave edin ve etinizi kenara alın.
Havuçların kavuklarını soyun.
Kuru soğanları soyup piyazlık doğrayın.
Tereyağını tavada eritip soğanları tavada hafifçe soteleyin.
Unu da ilave edip rengi değişene kadar soğanlarla birlikte kavurmaya devam edin.
Mühürlediğiniz eti de soğanlara ekleyin.
Sıcak su ve havuçları da ekleyip et yumuşayana kadar 60 dakika pişirin.
Bu sürenin sonunda eti ve sebzeleri bir fırın kabına alın. Tencerenin dibinde kalan suyu da ete ilave edin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Eti fırına verip 30 dakika kadar pişirin.
Üzeri kızaran eti fırından çıkarıp biraz dinlendirdikten sonra dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:145341 • adı:Dana Rosto • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:26