



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTO

500 gr nuar veya kontrafile

5 diş sarımsak

1 adet havuç

2 adet defne yaprağı

1 adet soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Nuar etin ortası bıçak yardımıyla delinir ve ortasına soyulmuş havuç yerleştirilir. Etin üzerinde küçük delikler açılarak sarımsaklar içlerine yerleştirilir. Tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su ilavesi ile haşlanmaya bırakılır. Haşlama suyu süzülüp bir kenarda bekletilir. Tereyağ ve sıvıyağ birlikte kızdırılır. Üzerine süzölmüş et suyu (haşlama suyu) ince ince akıtılıp pişirilerek sos elde edilir. Et dilimlenerek servis kabına yerleştirilir. Üzerine sos gezdirilir. Arzuya göre püreyle servis edilir. Püre 2 adet patates 1,5 bardak süt 1 tatlı kaşığı tane karabiber 1,5 çay kaşığı tuz ½ çay kaşığı muskat rendesi 200 gr tereyağ Patatesler haşlanır. Kabukları soyularak üzerine sıcak süt ilave edilir blender ile ezilir. Tereyağ, karabiber, muskat rendesi ve tuz ilave edilerek pürüzsüz bir karışım elde edilinceye kadar blender dan geçirilir. Tencere ocağın üzerine alınır, 2-3 dakika karıştırarak özleştirilir. Etin yanında sıcak servis yapılır.

