



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ROSTO

Dana tranç veya kontrfile 1 kg
Sıvı yağ
Soğan 1 adet
Havuç 1 adet
Salça 1 çorba kaşığı
Patates 8 adet
Süt 2.5 su bardağı
Tereyağı 2 çorba kaşığı
Tuz
Karabiber

Fırın en yüksek sıcaklığa ayarlanarak ısıtılır. Dana etinin fazla yağlı ve sinirli kısımları temizlenir. Etin hacmine uygun bir fırın tepsisi hazır edilir ve içine sıvı yağ dökülür. Et tuzlanıp biberlendikten sonra tepsiye yerleştirilir ve ete sıvı yağdan bulanır. Rosto, öz suyunun dışa akmaması için 250°C'deki fırına verilir ve üzerinin çabuk kızarması sağlanır. 15 dk sonra üzeri kızarmaya başladığında fırının ısı 150°C civarına düşürülür. Et 90-120 dakika arası, yavaş yavaş, kızartılarak pişirilir.

Patatesler soyulup yıkanır ve ceviz büyüklüğünde parçalar halinde kesilir. Tencereye, patateslerin üzerini iki parmak geçene kadar su doldurulur ve ateşte ısıtılır. Tencereye yeterince tuz eklenir ve 25-30 dk kaynatılarak pişirilir. Süt ısıtılır. Patates pişer pişmez süzülüp derhal ezilir. Tereyağı ve sıcak süt eklendikten sonra bir kez karıştırılıp servis edilebilir.

Etin pişmesine 10 dk kala soğan ve havuç soyulur ve findik büyüklüğünde doğranır. Rostonun etrafına serpiştirilir. Piştikten sonra et tepside alınır ve sıcak bir yerde muhafaza edilir. Tepsiye salça ve bir su bardağı su eklenip 3-4 dk kaynatıldıktan sonra süzgeçten geçirilir. Rosto ince ince dilimler halinde kesilir ve servis kabına yerleştirilir. Üzerine sosu dökülür. Garnitür olarak yanında patates püresi ile, sıcak şekilde, servis edilir. Rostonun dana etinin budundaki tranç kısmından veya dana kontrfileden olması tavsiye edilir. Bu teknikte pişirilen etlerde fırının önce çok sıcak olması ve et kızarmaya başladıktan sonra ısının düşürülmesi etin yumuşak kalmasını sağlar.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.12.2024