



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ROSTO

1 kg. dana nuarı
2 adet iri soğan
1 baş sarımsak
50 gram margarin
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı sirke
Defne yaprağı
Tuz

Etin üzerindeki yağ ve sinirler temizlenir. Sivri bir bıçak yardımıyla etto açılan oyuklara sarımsaklar yerleştirilir. Soğanların suyu ile güzelce ovulur ve buzdolabında 24 saat dinlenmeye bırakılır. Kızartma tenceresi daha önce açıldığında gibi kızdırılır. Dinlendirilmiş et tencereye konularak bütün yüzeyleri kızartılır. Bir çay bardağı su, sirke ve defne yaprağı ilave edilerek tencerenin kapağı kapatılır. Alev ayarı yapıldıktan sonra 1 saat pişirilir. Tuz ilave edilir 5 dakika daha pişirilir. Dilimlenerek servis yapılır.