# DANA ROSTO

1-1,5 kg dana rosto
200 gr soyulmuş sosis
80 gr salam
100 gr dana jambon
1 dilim ekmek
2 kase küp doğranmış domates
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı kıyılmış
maydanoz
1 adet yumurta
1 adet soğan
7 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Doğranmış soğan ve sarmısağı 4 kaşık yağda pembeleştirin. Domatesi katın ve yüksek ateşte koyulaşıncaya kadar pişirin. Tuz, karabiber ekin.
Sosis, salam ve jambonu robotta kıyın. Yumurta, 1 tutam tuz, ıslatılmış ve sıkılmış ekmek içi ve maydanozun yarısını derin bir kapta harmanlayın.
3 kaşık yağı tavada kızdırın. Eti koyup sık sık çevirerek kızartın. Tavadan aldığınız rostoyu Ter cm aralıklarla dilimler birbirinden ayrılmayacak şekilde kesin.
Eti bir fırın kalıbına koyup hazırladığınız karışımı dilimlerin arasına doldurun. Yanına hazırladığınız domates sosunu gezdirin. Üzerini yağlı kağıtla kaplayın. 180 dereceye ayarlı önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin. Yağlı kağıdı alıp 10 dakika daha pişirdikten sonra fırından alın. 10 dakika dinlendirin. Dilimler halinde servis tabağında alıp domatesli garniyi yanına ilave edin. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17936 • adı:Dana Rosto • gönderen:pazar • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:47