



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTOSU

800 gram süt danası budu
70 gram margarin (3,5 çorba kaşığı)
75 gram soğan (1 orta)
40 gram havuç (1 orta)
2 diğ sarımsak
1 kahve fincanı sirke
1,5 kahve fincanı su
Tuz
Karabiber

Bir tencereye; 3 çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmalı, sonra bu yağa yıkanmığ ve tuzlanmış nua ya da tranę taraflarından kemiksiz 800 gram sığır etini kesmeden olduğu gibi ilâve ederek etin her iki tarafı iyice pembeleşinceye kadar arada bir çevirmek suretiyle ağağı yukarı 20 dakika kızartmalıdır.

Et kızarınca, buna; üstü kazınmığ ve dörde blnmğ 1 orta havuç, soyulmuğ ve sekize blnmğ 2 büyükçe soğan, 3 diğ sarımsak, 2 defne yaprağı, 6 adet tane karabiber ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 10 dakika daha kavurmalı, sonra da et ve sebzelerle, soyulmuğ ve küçük parçalara doğranmığ 4 orta büyüklükte domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmığ  çeyrek kahve fincanı domates salçası katmalı ve domatesler eriyinceye kadar hafif ateğte piğmeye bırakmalıdır.

Domatesler 2 bardak sıcak su ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve bir saat sonra etin diğer tarafını da çevirmek suretiyle, et yumuğak bir hal alıncaya kadar ağağı yukarı bir buçuk saat, ortadan daha az kuvvetteki ateğte piğirmeli, sonra eti bir tabağa almalı, tenceredeki etin yağlı suyunu ve sebzeleriyle pre halinde, delikleri ince bir kevgirden geçirerek salça haline getirmeli, ve eti, ince dilimlere kesmek suretiyle tabağa dğedikten sonra üstüne salçasını ilâve etmeli ve hemen servis yapmalıdır.