



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ROSTOSU

1 kg. sığır eti
3 kaşık margarin
1 orta havuç
2 büyük soğan
4 orta domates
3 diş sarımsak
2 defne yaprağı
6 tane karabiber
1 bardak et suyu
2 bardak su
Tuz

Bir tencereye margarinı koyarak kızdırın. Sonra bu yağa rostoyu ilave ederek etin her tarafı pembeleşinceye kadar 20 dakika kızartın. Et kızarınca buna üstü kazınmış ve dörde bölünmüş havuç, soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 büyük soğan, 3 diş sarımsak, 2 defne yaprağı, 6 adet tane karabiber ilave ederek sebzeler ölünceye kadar 10 dakika kavurun. Sonra da et ve sebzelerle, soyulmuş ve küçük doğranmış domatesi katın. Domates eriyinceye kadar pişmeye bırakın. Domatesler eriyince bunlara sıcak et suyu ve su ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatın. İki saat sonra etin diğer tarafını da çevirerek et yumuşak bir hal alana kadar 3,5 saat hafif ateşte pişirin. Eti bir tabağa alın. Tenceredeki etin suyunu sebzeleriyle püre halinde ince süzgeçten geçirin. Eti ince dilimlere keserek tabağa döşeyin. Üstüne salçasını ilave edin. Etrafına sote edilmiş sebzeler koyarak garnitür yapabilirsiniz.