



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ROSTO

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
2 Adet defne yaprağı  
2 Adet soğan  
1 Adet Portakalın suyu  
1 Kg. Dana rosto  
400 gr kestane  
1 Tutam tuz ve karabiber

Kaynayan az tuzlu suda kestaneleri defne yaprağı ile 40 dakika haşlayın. Hafif soğuduktan sonra süzüp kabuklarını ayıklayın. 140 gr kestaneyi ayrı bir kaba alın. Kalanı portakal suyu ile blenderde çekip bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Dana rostoyu keskin bir bıçakla açıp bir tutam tuz ve karabiberle ovun. İçine hazırladığınız kestaneli karışımı yayın. Eti rulo sarıp mutfak ipi ile bağlayın. Rostoyu defneyaprağı ve 2 çorba kaşığı sanayağı ile tavaya alıp yüksek ateşte her tarafını soteleyin. Derin bir tencerede yarım ay kesilmiş arpacık soğanını 2 yemek kaşığı sanayağı ile soteleyin. Rostoyu da tencereye yerleştirip ocağın altını kısın. 10 dakika sonra kapta sakladığınız kestaneleri içine ekleyip 2 kepçe sebze suyu ile tatlandırın ve tencerenin kapağını kapatın. Rostoyu sotelediğiniz eti 30-35 dakika tencerenin kapağı kapalı olarak rostoyu pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Rosto ılıdıktan sonra dilimleyip yemeği servis yapın.