



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DANA ROSTO

1/5 kg Dana Nuar  
4 Adet Domates  
2 Çorba Kaşığı Salça  
2 Çorba Kaşığı Un  
3 Çorba Kaşığı Tereyağı  
Sos İçin:  
1 Su Bardağı Tuzsuz Badem  
250 g Arpacık Soğan  
1 Kahve Fincanı Kuru Üzüm  
2 Çorba Kaşığı Tozşeker  
İsteğe Bağlı Tereyağı

Eti bir tencerede kızartalım. Domatesleri rendeleyelim. Sosu için tereyağını eritelim, unu ve salçayı ilave ederek kavuralım. Rendelenmiş domateslere ekleyerek pişmeye bırakalım. Kızaran eti bir tepsiye koyalım, üzerine sosu ilave edip pişmeye bırakalım. Servis ederken konacak sosu için soğanları 10 dakika haşlayalım. Bademleri kavuralım. Şekeri eritelim. Tereyağını, kuru üzümü ve soğanları ilave edilerek karıştıralım. Dana rosto sosu ile servis edelim.