



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ROSTO

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

750 gr. Dana eti (kemiksiz but)
Pul biber
Tuz, karabiber
1 Soğan
500 gr. Havuç
1 Pırasa
1-2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı kekik
300 ml. et suyu
1 çorba kaşığı margarin
Bir tutam tozşeker
250 gr. makarna
1 çorba kaşığı tane karabiber
150 gr. süt kreması

Eti temizleyiniz. Pul biber, tuz ve karabiber ile ovun. Soğanı soyun. Havuçları yıkayıp kabuklarını soyunuz. Pırasayı da ayıklayıp yıkayınız. Soğan ve 1 havucu doğrayınız. Pırasayı ince halkalar halinde doğrayınız.

Sıvıyağı bir tavada kızdırınız ve eti kızartınız.

Sebzeleri ete ilave edip karıştırarak kavurunuz. Kekik ve et suyunu da ekleyiniz. Rostoyu orta dereceli ateşte, üstü kapalı olarak 1 saat pişiriniz.

25 dakika piştikten sonra kalan havuçları halka halka doğrayın. 150 ml. kadar suda margarin ile yaklaşık 5 dakika haşlayınız. Tuz, karabiber ve tozşeker ile tatlandırınız.

SOSUNUN HAZIRLANMASI: Rostoyu tencereden alıp soğumayacak şekilde bekletiniz. Sosunu bir süzgeçten geçirip küçük bir tencereye aktarınız. Süt kremasını ve karabiber tanelerini ilave edip bir taşım pişiriniz. (Un ile kıvam verebilirsiniz ve salça ile de renklendirebilirsiniz.) Süzerek kullanınız. Eti ince ince dilimleyip garnitur ve sosla birlikte servis yapınız.

Not: Soslu rostounun yanında makarna veya pilav yerine patates püresi ya da sadece sebze garnitür de sunabilirsiniz. Bir diğer alternatif de Eriştedir. Özellikle tereyağı ile hazırlanmış Erişte, rostounun yanında ikram edebileceğiniz uygun ve lezzetli bir garnitür seçeneğidir.



© lezzetler.com tarif no:95240 • adi:Dana Rostu • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:34