



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ROSTO YAPIMININ PÜF NOKTALARI

<https://www.sultanel.com>

Ağır dökümden imal edilmiş ve ızgara izleri belirgin olan bir tavada mühürlenmiş dana etinin, tercihe göre fırın ve tencerede uzun süre pişirilmesiyle elde edilen ve özel soslar ile birlikte servis edilen rostoyu benzersiz kılan, ağır ısıda yavaş yavaş pişmesidir.

Bu nedenle kısa sürede hazırlanmış rostolardan yüksek bir tat kalitesi almak mümkün değildir. Rosto, sabır işidir. Bir diğer yandan rosto yapılan etin kalitesi ve tazeliği de tadına etki eden önemli özellikler arasında sayılmaktadır. Dana etinin kontrfile ve nuar bölümleri rosto yapımı için oldukça uygun bölümlerdir. Bu bölümlerin kendileri bile bazen kasaplarda "rosto" olarak geçmektedir.

Rosto etinin mühürleneceği tavanın mühürleme işlemine uygun olması gerekmektedir. Eğer rosto iyi bir şekilde mühürlenmezse, istenilen yumuşaklık da elde edilemeyecektir.

Güzel bir şekilde mühürlenmiş et, daha sonra pişirme aşamasına geçebilir. Bunun için tabanı kalın bir tencere seçilir. Önceden ısıtılan tencereye sıvı yağ eklenir. Ardından irice doğranmış havuç ve soğanlar tencereye alınır ve kavrulur. Karışıma daha sonra salça ve un eklenir. Çeşnilendirmek için tuz, karabiber ve maydanoz da tencereye konur. Son olarak et tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Tencere kaynamaya başladığında altı kısılır ve bir saat boyunca kısık ateşte pişirilir.

Bir saat sonra rostunun yumuşaklığı kontrol edilir ve uygun hâle geldiyse dilimlenerek servise hazırlanır. Kalan malzemeler süzildükten sonra etin üzerine ilave edilir.

Rosto yalnız başına yenebilecek bir tat olduğu gibi, tercihe ve damak zevkine göre pirinç pilavı ya da patates püresi ile de servis edilmesi de mümkündür.

