DANA SIRT ROSTOSU

Bir süt danasının sırt bölümü
1 dal adaçayı
2-3 dal biberiye
İnce dilimlere bölünmüş dana içyağı
2 çorba kaşığı margarin
1/2 bardak mısırözü yağı
1 tatlı kaşığı yenibahar
Karabiber
Tuz

Süt danasının sırt bölümü kasaptan bütün olarak alınır. İyice yıkanır. Suyu süzülür, keskin ve sivri bir bıçakla üzerinde birkaç delik açılır. Et karabiber ve tuzla iyice ovulur. Sonra fırın tepsisinin içine iki dal biberiye konur üzerine de et oturtulur. Etin üzerine adaçayının yapraklan serpilir. Bir-iki dal biberiye de bıçakla açılan deliklere sokulduktan sonra üzeri ince içyağıyla örtülür. Bunların üzerine de eritilmiş margarin ve yarım bardak mısırözü yağı döküldükten sonra tepsi orta ısıdaki (termostatlı fırınlarda 165-170 derece) bir fırına konur. Ara ara kontrol edilerek tepside biriken sular bir kaşıkla alınır ve bununla etin üstü ıslatılır. Böylece et pişip de iyice kızarınca tepsi fırından çıkarılır, büyük bir servis tabağına alınır. Tepside birikmiş sular ve yağlar, bir tavaya alınır. Etin üzerindeki yağlı bölümler kesilir ve ince ince doğrandıktan sonra tavaya atılır. Tava ateşe veya söndürülmemişse fırına konur. Bu sos koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Bu arada rostonun kemiği ince ve keskin bir bıçakla çıkarılır, rosto dilimlere kesilir. Yine kemiklerin üzerine yerleştirilir ve sıcak bir yerde tutulur. Sos gereği kadar koyulaşınca bir kâseye boşaltılır ve rostoyla birlikte servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:10500 • adı:Dana Sırt Rostosu • gönderen:Bayram • indirme tarihi:01.05.2024 - 13:08