



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA YUMURTASI ROSTO

Necip Usta

1 adet dana yumurtası 1,5 kilo
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
7,5 bardak su
Baharat Torbası
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 su bardağı Sebze Karışımı

- 1) Eti tuzlayıp biberleyiniz, yağı tencereye koyup kızdırınız, eti ilâve edip alt ve üstü pembe bir renk alıncaya kadar 4 dakika kızartınız ve eti bir tabağa çıkarınız.
- 2) Hemen tencereye sebzeleri koyup 2 dakika kadar kavurup salçasını ilâve ediniz.
- 3) 1 dakika daha kavurup ununu ilâve ederek iyice karıştırınız. Sonra suyunu, Baharat Torbası'nı ve etini ilâve ediniz.
- 4) Bir kere kaynatıp üzerinde toplanan köpüğü alıp, ağır ağır kaynatarak veya fırına sürerek 1,5 saat pişirip kontrol ederek ateşten alınız. Ateşten aldığınız zaman içinde net 2,5 bardak salçası olmalıdır.
- 5) Eti bir kaba çıkarıp salçasını tamamen üzerine süzdürünüz, dilim dilim kesip servis yapınız.

Not: Dana yumurtası, dana budunun ön kısmındaki, dizkapağı ile kasiğine doğru olan budun üst kısmıdır. Dananın büyüklüğüne göre kilosu değişir. Ortalama 1,5 kilodur