



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU ROSTO (MERSİN)

1 kg dana rosto
1 baş sarımsak
1 dal biberiye
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı kaşar peyniri

Püre için:

1 kg patates
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı iri çekilmiş karabiber

Domates sosu için:

1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 diş ezilmiş sarımsak
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber

Önce rostoya bıçakla ara, ara delikler acıyoruz. Acılan deliklere soyulmuş sarımsak dişlerini yerleştiriyoruz. Tavaya sıvı yağı alıp iyice ısıtıyoruz. Isınan yağda (harlı ateş) rostomuzu her tarafını iyice kızartıyoruz. Doğradığımız biberiye yapraklarını etin dışına serpiyoruz. Fırın tepsinde aldığımız rostoyu 45 dakika 200 derece yada 350 °C sıcaklıkta pişiriyoruz. Pişirme sırasında eti alüminyum folyoya sararsanız etiniz daha yumuşak olur. Pişen rostoyu dilimleyip servise hazırlıyoruz. Rosto pişerken patatesleri bol suda haşlıyoruz. Haşlanan patatesleri soyup iyice eziyoruz. Patateslere sütü margarin ekleyip karıştırıyoruz. Ben pureye iri çekilmiş karabiber ekledim. Tuzunu biberini de ekleyip servise hazırlıyoruz. Servis sırasında puremizin ilik olmasına özen göstermeliyiz. Diğer bir tarafta bütün sos malzemelerini karıştırıp kısık ateşte koyulasana dek pişiriyoruz. Bütün malzemeler piştikten sonra, tabağa önce pure yayıyoruz üzerine rosto, domates sosu, ve biraz kasar serpip servise hazırlıyoruz. Etin ve sosun sıcaklığı ile kasar hafif eriyor. Siz daha çok erimis kasar tercih ederseniz tabağı iki dakika fırında tutmanız yeterli.