



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ESTERHAZY ROSTELYOS (MACARİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. dana rostosu veya dana bifteği (6 parçaya dilimlenmiş)  
3 çorba kaşığı un  
100 gr. tereyağı  
2 havuç  
1/2 demet maydanoz  
1 küçük baş kereviz  
1 baş soğan  
2-3 parça limon kabuğu  
1 etsu tablet  
1 defne yaprağı  
1 çorba kaşığı kapari  
1 çorba kaşığı hardal  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
karabiber  
tuz  
ayrıca:  
1 su bardağı ekşi krem  
1 çorba kaşığı un  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 çorba kaşığı limon suyu  
tuz

Havuçları ve kerevizi soyup, ince dilimler halinde kesin. Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Maydanozların yapraklarını saplarından ayırın. Yaprakları ince ince, saplarını ise iri iri doğrayın. Unun içine biraz tuz ve karabiber serpip karıştırın. Dana rostosu dilimlerini bu una bulayın. Etlerin üzerindeki unun fazlasını silkeleyerek atın. Tavada tereyağının yarısını kızdırıp, etleri içinde çabucak çevirerek kızartın. Kızarttığınız etleri bir tabağa alın.

Tavada etlerin kızardığı yağa, kalan tereyağını ve sıvıyağı ekleyip, kızınca içine soğanları maydanoz sapları ile birlikte atıp, soğanlar altın rengi alıncaya kadar kavurun. Üzerlerine yarım su bardağı sıcak su ilave edip, bir etsu tableti elinizle ufalayarak tavaya atın ve şarabı ekleyin. Bir karıştırıp kaynatın.

Etleri altı geniş bir tencereye dizin. Üzerine parça limon kabuklarını ve defne yaprağını koyun. Tavada kaydattığınız suyu etlerin üzerine süzerek dökün. Hardalı yemekten alacağınız bir parça su ile açın ve yemeğin suyuna hafifçe karıştırarak ilave edin. Kapağını tencereye atın, kapağını kapatarak et pişip yumuşayınca kadar hafif ateşte pişirin.

Et piştikten sonra içine havuçları ve kerevizleri atıp, tencerenin kapağını tekrar kapatın. Kaynamaya başlayınca ateşi iyice kısın ve hafif ateşte havuçlar ve kerevizler pişip, yemeğin sosu iyice azalıp, koyulaşınca kadar pişirin.

Ekşi kremi; un, limon suyu ve şekerle karıştırın. Limon kabuklarını ve defne yaprağını pişmiş yemekten çıkarıp atın.

İçine krem karışımını yavaşça, yemeğin koyu sosu ile karıştırarak katın. Tekrar tencerenin kapağını kapatıp 2-3 dakika kısık ateşte pişirin.

Daha sonra bir servis tabağına alıp, üzerine kıydığınız maydanozları serpererek, yanında haşlanmış pirinç veya patates ile servis yapın.

Not: Ekşi krem yoksa normal krem kullanıp, yemeğe koyacağınız limon suyu miktarını bir tatlı kaşığı daha artırın. Paul Anton von Esterházy (1786-1866) çok tanınmış bir Macar diplomatı ve politikacısıydı, aynı zamanda Macar Bilim Akademisi'nin üyelerindendi. Bu ünlü yemek onun ismini taşıyor.