



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ROSTO

1.500 gr. dana rostosu,
4 domates,
1 ay kaşığı biber,
1 soğan,
4 diş sarımsak,
1 tatlı arliston biber,
1 ay kaşığı tuz,
1 ay bardağı zeytinyağı.
yarım çay kaşığı kırmızı biber,

Rostoyu pişirmeden 24 saat önce biberiyle, dövölmüş iki diş sarımsak, tuz ve kırmızı biberle oyup yaldızlı kâğıda sarın ve buzdolabına ko- (yun. Ertesi gün yaldızlı kâğıdın üzerini birkaç yerinden delin ve eti bu şekilde kızgın fırına koyarak iki buçuk saat pişirin. Soğuttuktan sonra yaldızlı kâğıdın içinde olduğı halde dört saat buzdolabında bırakın. Öte yanda sosunu hazırlamak için domateslerin kabuklarını soyarak çekirdeklerini çıkarın ve ezerek püre haline getirin. Sonra bu püre domatesi dövölmüş diğer iki diş sarımsak, rende soğan, ufak doğranmış arliston biber ve zeytinyağı ile birlikte karıştırın. Rostoyu dilim dilim kesip büyükçe bir tabağı dizin, ortasını ince kesilip çiçek şekli verilmiş domates kabuğı ve birkaç dal maydanozla süsleyerek hazırladığıınız ve soğuttuğunuz sosla birlikte servis yapın.