



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ROSTO

Malzemeler: 750 gram dana nuar, 1 çay bardağı sıvıyağ, 2 yemek kaşığı karabiber tanesi, 1 baş sarımsak ve 2 su bardağı sirke. Domates sosu için malzeme: 2 adet büyük domates, 1 adet orta büyüklükte kuru soğan, 5 yemek kaşığı sıvıyağ ve yeterince tuz.

Hazırlanışı: Rosto halinde hazırlanmış eti sirkeli suya yatıralım. Buzdolabında bir gün süreyle bekletelim. Beklettiğimiz rostonun üzerine bıçak yardımıyla delikler açtıktan sonra içlerine karabiber ve doğranmış sarımsak sıkıştırıp tuzlaya-hm. Derin bir tencerede sıvıyağı kızdıralım. Rostoyu iyice kızartalım. Fırın kabına alıp alüminyum folyo ile sararak 200 derecede 50 dakika et yumuşayana kadar pişirelim. Ayrı bir tavada sıvıyağda ince doğranmış soğanları pem-beleştirelim. İçine soyulmuş ince doğranmış domatesleri ve tuzu katıp suyunu çekene kadar pişirip servis tabağına alalım. Fırından aldığımız rostoyu dilimleyip tabağın üzerine yerleştirelim. Arzuya göre kaşar rendesi serpelim.