



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ HİNDİ ROSTA SOSU (ROSTO)

Domates granül
un
soğan granül
tuz
toz kekik
sarımsak granül
kimyon
defne yaprağı
tatlı kırmızı toz biber
karabiber

Hindi rosto 2 kahve fincanı sıvı yağ ile 5 dakika kızartılır. Kısık ateşte rosto mix ilave edilerek 1 dakika sote edilir. Üzerine 9 su bardağı sıcak su eklenir ve orta ateşte kapağı kapatılarak 1 saat pişirilir.