



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDAN ROSTOSU :

Malzeme:

Bir bütün gerdan «kasaptan alınan miktara göre»

3 adet yumurta

Tuz, karabiber

Yapılışı :

Gerdan, 1,5 saat kadar tencerede haşlanır ve eti bir tabağa alınarak kemiğinden sıyrılır. Bu kemiğinden sıyrılmış olan et düz bir satha yayılır ve üzerine yeteri kadar tuz, biber ve arzu edilirse kekik serpilip ortasına evvelden katı olarak haşlanmış yumurtalar da konup, et yumurtalar üzerine rulo yapılarak sarılır ve ipe bağlanır. Sıcak olarak yapılan bu işlemden sonra rulo olarak sarılmış olan bu rosto soğuması için tercihan buz dolabına konur. Soğuma esnasında yumurtalar etle kaynar. Soğuduktan sonra rosto servis tabağına alınarak domates, yeşil biber veya haşlanmış ya da rende havuç ile süslenerek servis yapılır.