



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ROSTO

1 adet hindi rosto
10 adet taze patates
2 su bardağı Brüksel lahanası
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı hardal
Tuz
Karabiber

Patates, Brüksel lahanası ve havucu kaynayan suda 5 dakika haşlayın. Havuçları hamur kalıbıyla şekillendirin. Tavada sıvı yağı kızdırın. Dövlmü sarımsak, Brüksel lahanası, havuç ve patatesleri 5 dakika soteleyin. Patatesleri ince kıyılmış maydanoza bulayın. Tavadan Brüksel lahanalarını ve havuçları çıkarın. Patateslerin üstüne kıyılmış maydanoz serpiştirip 3- 4 sefer karıştırın. Hindi rostoyu yıkayın. Tuz, karabiber ve hardalla her yanını ovun. Sığabileceği kadar bir tencerede 2 kaşık tereyağını eritin. Rostonun her tarafını çevirerek güzelce kızartın. Rostoyu bir kenara alıp, aynı tencerede ince kıyılmış soğanı ve sarımsağı sarartın. Tekrar rostoyu tencereye alın. Üzerine 2 su bardağı su koyarak tencerenin ağzını kapatın ve et iyice pişinceye dek ateşte tutun. Rostoyu dışarı alıp, unla karıştırdığınız suyu tencerede kalan et suyuna katın. Boza haline gelinceye dek pişirin. Eti dilimleyerek servis tabağına alın. Üzerine bu hazırlanan sosu gezdirin. Hazırladığınız sebze garnitürleriyle birlikte servis yapın.

