



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## İSVEÇ ROSTOSU

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

200 g kuru erik  
1,5 kg kuzu sırtı veya dana sırtı (kemiksiz)  
1 orta boy soğan  
Elma  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber

Erikleri iki saat süreyle suda yumuşatın.

Eti suyla hafifçe ıslatın ve sonra kurutun. Etin alt kısmına kesikler atın ve her kesiğe bir erik sıkıştırın; erikleri etin içinde gidebildikleri kadar içeri bastırın.

Eti terbiye edin ve erik olmayan tarafı en üste gelecek şekilde kaba yerleştirin.

Soğanları ve elmayı soyun, sekiz dilime bölün ve rostounun çevresine yerleştirin.

Rostonun üzerine 1 bardak su boşaltın. Fırında 60 dakika pişirin.

Bu yemekle birlikte garnitür olarak patates köftesi, patates graten, brokoliveya benzeri kullanılabilir.

---