



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARANFİLLİ KIRMIZI BİBERLİ ROSTO

1750 g dana eti (buttan tek parça halinde; bütün yağları alındıktan sonra, sicimle rosto biçiminde bağlanmış)  
4 dolmalık kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı karanfil (dövülmüş)  
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz et suyu (ya da tavuk suyu)  
500 g soğan

Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Fırın ısınca dolmalık kırmızı biberleri fırın ızgarasının altına yerleştirip, derileri yer yer kabardıkça çevirerek, her yanları siyahlaşmaya kadar (yaklaşık 15 dakika) ızgara edin. Sonra ızgaradan alıp, bir kâseye yerleştirin ve kâsenin üstüne plastik film örterek (buhar, derilerinin iyice kalkmasını sağlayacaktır), bir kenara bırakın.

Fırınınızı 140°C'a ısıtın. Rostonun üstüne karanfillerin yarısını serpin. Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağın koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ iyice kızınca rostoyu yerleştirip, her yanı altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) kızartın. Sonra tavayı ateşten alıp, rostoyu pek derin olmayan bir fırın kabına aktararak, üstüne tuzun yarısını ve karabiberi serpin.

Kabı fırına verip, rostoyu 1 saat pişirin (kabın dibine bıraktığı su siyahlaşmaya başlarsa, birkaç çorba kaşığı esmer et suyu [ya da tavuk suyu] ekleyin).

Rosto pişerken, kâsedeki biberlerin derilerini, akan sularının ziyan olmaması için başka bir kâse üstünde çalışarak soyun. Kâseye akan biber suyunu, tel süzgeçten küçük bir kâseye geçirip, bir kenara bırakın. Biberleri 2,5 cm uzunluğunda, 1 cm eninde şeritler halinde kesin. Soğanları soyup, her birini boylamasına 2'ye keserek, biber parçalarının boyunda doğrayın.

Rosto 1 saat pişince, biber ve soğan parçaları, küçük kâsedeki biber suyu, kalan esmer et suyu (ya da tavuk suyu), kalan karanfiller ve kalan tuzu ekleyip, 30 dakika (kanlı istiyorsanız 25 dakika) daha pişirin.

Kabı fırından alıp, rostoyu kesme tahtası üstüne çıkarın. Delikli kaşıkla kabın içindeki sebzeleri bir salata kâsesine aktarın. Kabı orta ateşe oturtup, dibindeki pişme suyunu 12,5 cl. (1/2 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın. Bu arada ılınmaya başlamış olan rostoyu çok ince dilimleyip, bir servis tabağına dizerek, çevrelerine kâsedeki sebzeleri döşeyin. Kabı ateşten alıp, içindeki sosu rosto dilimleri ve sebzelerin üstüne boşaltarak, servis yapın.