



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIBRIS ROSTOSU

800 gram süt danası  
50 gram sadeyağ  
1 bardak üzüm sirkesi  
birkaç baş karanfil  
birkaç parça dövülmemiş tarçın  
3-4 diş sarımsak  
1 baş soğan  
1/2 bardak zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Süt danasının but tarafından bir parça alın. Bunun türlü yerlerini ince ve sivri bir bıçakla delerek bu deliklere tarçın, karanfil ve sarımsak parçalarını yerleştirin. Eti bir güvece yerleştirin ve üstüne, sirke döktükten sonra eti vakit vakit çevirerek bu salamurada bir gün dinlendirin. Bir tencereye rendelenmiş soğanı, sadeyağı ve yarım bardak zeytinyağını koyup kabı ateşe oturtun. Soğanları iyice ölünceye kadar karıştırarak kavurun. Soğanlar iyice pembeleşince bir gün salamurada dinlendirilmiş eti iyice süzdükten sonra tencerenin içine koyun. Tuzlayıp biberledikten sonra her yanını iyice pembeleşinceye kadar kavurun. Etin her yanı iyice kızarınca tencerenin ağzını bir yağ kâğıdıyla örtüp kâğıdın üstüne tencerenin kapağını kapatın ve eti vakit vakit çevirerek birbuçuk saat hafif ateşte pişirin. Et iyice pişince (Bunu anlamak için çatalı ete batırın. Kolaylıkla batarsa pişmiş demektir) bunu servis tabağına alın. Dilim dilim kestikten sonra salçasını üstüne dökün. Servis tabağının çevresini de püre patatesle veya sote edilmiş bezelyeyle süsledikten sonra servis yapın.