



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY DANA ROSTO

Malzeme:

1,5 kg. Dana nuar (rostoluk)
1 adet havuç
1 adet soğan
2 kaşık yağ
2 kaşık un
Biraz taze kaşar rendesi

Yapılışı:

Rostoluk etleri bir tencereye koyun. Bir bütün soğan, 1 bütün havuç ve 2 diş sarımsakla, etler iyice pişene kadar pişirin. Rostoları bir borcama dizin. 2 kaşık yağı eritip, un ile kavurun. Yeterince et suyu döküp, bir sos hazırlayın. Bir-iki taşım kaynatıp, etlerin üzerine dökün, kaşar rendesini üzerine yayıp 6-7 dakika fırınlayın. Tabakların kenarına, minik minik doğranmış havuç ve bezelyelerle süsleyin.
