



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOYUN ROSTO

bütün bir koyun budu
1 fincan un,
2 baş sarımsak,
2 yumurta,
1 bardak sirke,
2 kaşık tereyağı,
1 kaşık domates salçası,
3 kaşık zeytinyağı.
2 patlıcan

Bütün bir koyun budunun zedelemenden kemiklerini çıkarınız. Yalnız but kemiğini sap olarak bırakınız. Suda kanı kalmaymcaaya kadar yıkayınız. Üzerindeki yağın, ince deriyi ve pürüzlü etleri alınız, sıkı ve düzgün bir şekil verip sıkıca bağlayın.

İki tutam tuz koyunuz. Sivri bir bıçakla her tarafına sık sık delikler açınız, içine derince birer diş sarımsak gömünüz. Tencerede kızgın tereyağında nar gibi kızdırıp üstünü örtünceye kadar su ve biraz da tuz ekleyerek, orta ateşte kaynatınız, suyu tamamiyle çekince, üzerine bir bardak sirke gezdiriniz ve sirke çekilinceye kadar hafif ateşte pişiriniz.

Düzenli bir şekilde kesiniz, ayırmadan tabağa koyunuz. Salçasını üzerine dökünüz.

Sonra küldüde pişirilmiş iki patlıcanın kabuklarını soyunuz, havanda iyice dövünüz, bir kaba çıkarınız, üstüne biraz un serpiniz, iki yumurta kırınız, iyice karıştırıp biraz sade yağ ilâvesi edilmiş kızgın zeytinyağına kaşık kaşık dökerek kızartınız, rostonun yanına koyunuz.