



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DANA ROSTO

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram dana rosto
50 gram tereyağı
1 adet orta boy soğan
7-8 adet tane karabiber
1 yemek kaşığı un
200 gram krema
2 adet defne yaprağı
Tuz

Kızgın tavada etin iki yüzünü yaklaşık 2'şer dakika kadar pişirin. Pişirdiğiniz etleri ayrı bir kaba alın. Asıl yemeği yapacağınız tencereye biraz tereyağı koyup unu kavurun. Üzerine 1 su bardağı su ekleyip kaynatın. Kremayı ekleyip karıştırın. Tane karabiber, defne yaprağı ve kabuğu soyulmuş ve bıçak ucunu batırarak deldiğiniz soğanı koyup etleri tencereye dizin. Krema kaynamaya başlayınca kısık ateşte yaklaşık 35-40 dakika kadar eti pişirin, son 5 dakikasında tuzunu koyun. Pişerken kontrol edin, suyunu çekerse sıcak su ekleyebilirsiniz. Tencereden soğan, defne yaprağı ve karabiber tanelerini alıp servis tabağına eti ve üzerine sosunu koyup servis edin.

