



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUYEMIŞLİ ROSTO

www.vzug.com

1 ay kaşığı tuz
Karabiber
2 orba kaşığı kaba taneli hardal
1 kg rosto
1 dl elma suyu
0,5 dl et suyu
2 dl tam yağlı krema
200 g kuru yemiş, kayısı, armut, erik

Tuz, karabiber ve hardalı karıştırın ve rostoyu bununla iyice marine edin. Marinatı yaklaşık 1 saat dinlendirin. Rostoyu tavada her yönden kızartın. Elma suyu, et suyu ve krema dökün ve kuru yemişleri ekleyin. Tavayı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Piřirin.

