



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ROSTO

1 kg. Kuzu Eti
2 orba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
1 orba kaşığı (40 gr.) Biber Salçası
1 adet (70 gr.) Havuç
1 adet (70 gr.) Soğan
2.5 su bardağı (500 gr.) Su
3 diş (7 gr.) Sarımsak
Biber
Tuz

Havuçlar ve soğanları temizleyip ince ince doğrayın. Etin fazla yağlarını ve istenmeyen kısımlarını temizledikten sonra bir tava ya da tencerede, etin yüzeyini 1 -2 dakika kızartın. Eti tepsiye yerleştirip üstünü yağlayın ve kalan et parçalarını tepsinin etrafına serpiştirin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Havuç ve soğanı etin kızardığı tavaya koyup salça ekleyin ve üzerine yarım litre su koyup karıştırın. Karışım zerine yarım litre su koyarak tek taşım kaynatın. Pişmenin bitmesine 10 dakika kala karışımı rostonun piştiği tepsiye dökün ve pişirmeye devam edin. Rosto piştikten sonra tepsiden alın ve dilimleyin. zerine tepsi içindeki sosu dkn. Rostonun yanında patates püresi, sote edilmiş sebze veya pilav verebilirsiniz. Buradaki pişirme süresi ve pişme noktası kişiye özeldir. Daha fazla pişmesi isterseniz pişme süresi uzatılabilir.

