



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MISIR PÜRELİ ROSTO

1 kg dana rosto (nuar)  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım su bardağı soda  
3 adet soğan  
Yarım çorba kaşığı tozşeker  
1 su bardağı et suyu  
3 adet iri doğranmış havuç  
150 gram kuru mürdüm eriği veya  
taze kırmızı erik  
2-3 dal maydanoz  
Tuz, karabiber  
1,5 su bardağı mısır unu  
2 su bardağı sıcak su  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Tuz ve kırmızı pul biber

Eti tuzla iyice ovun. Kızgın yağda, kabuk bağlayan dek, devamlı çevirerek kavurun (Mühürleme denilen bu işlemle etin öz suyu ve besin değeri içinde kalır). Sodayı etin üzerine azar azar döküp buharlaştırın. Dörde bölünmüş soğanları, tozşekeri ve et suyunu ekleyip daha bir lezzetli olması için çok kısık ateşte 1 saat pişirin. Sonrasında iri doğranmış havuçları eriklerle birlikte ete ekleyip, 35 dakika daha pişirin. Pişen dana rostoyu dilimleyip, tencerede kalan tüm malzemeleri suyuyla beraber blenderdan geçirin. Tencereye sıcak suyu koyup içine mısır ununu yavaşça boşaltın, bir yandan da karıştırın Koyulaşınca ocaktan alıp içine tereyağı ve baharatını koyup servis tabağına aktarın. Üzerine dilimlenmiş rostoyu koyun. Hazırladığınız et suyundan üzerine gezdirin ve sıcak servis yapın.