



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MÜHÜRLÜ ROSTO

750 gr rosto et  
1 çorba kaşığı salça  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı biberiye  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su

Tava ocağa konur, az yağ eklenir. Tamamen ısınca rosto konur. Rostonun dış kısmı yanmaya yakın şekilde pişirilir. Buna mühürleme denir. Sonra tavadan alınır, 1 parmak eninde dilimlenir, fırın kabına konur. Salça, yağ, su, tuz, biberiye iyice karıştırılır, dilimlenmiş rostonun üzerine gezdirilir. 190 derece fırına verilir, yarım saat kadar pişirilir.