ÖZEL SOSLU DANA ROSTO

1 su bardağı üzüm sirkesi
1 çay bardağı zeytinyağı
4-5 damla Knorr Acısso
1 adet kurusoğan
4-5 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı kekik
3-4 adet defne yaprağı
bir tutam tuz ve karabiber
1 kg dana nuar-tranç ya da kontrtanç
2 yemek kaşığı sirke (sosu için)
2 yemek kaşığı un (sosu için)
2 su bardağı et suyu (sosu için)
4-5 adet arpacık soğan
5-6 adet ince uzun havuç

Etimizi 1 gün önceden alalım. Derin bir kaba, sirkeyi, zeytinyağını ve baharatları ekleyelim. Soğanı piyazlık kesip, sarımsakları da havanda dövüp, o şekilde karışıma ekleyelim. Terbiyeyi 10 dk kadar, arada bir karıştıralım ve 10 dk sonra etlerimizi bu terbiyenin içine yatıralım. ağzını iyice kapatalım ve dolaba yerleştirelim. yaklaşık 12 saat kadar buzdolanımda bekletelim. rostoyu pişireceğimiz zaman marineden çıkaralım ve bir kevgir yardımıyla üzerindeki fazlalıkları süzelim. Çok az ılık su ile etin üzerinde kalan fazlalıkları da yıkayalım. fırını en yüksek ısıya getirelim. fırın tepsisine koyduğumuz eti, fırına sürelim. yaklaşık 15 dk kadar, en yüksek ısıda pişirelim, ardından ısıyı 150dereceye getirelim ve bu şekilde yaklaşık 70-80 dk kadar etimizi pişirelim. Bir yandan arpacık soğanlarımızı ikiye bölerek tavada kavuralım ve eti fırından almadan 15 dk önce, soğanları tepsinin kenarına yerleştirelim. havuçları da kaynar suda haşlayalım ve onu da eti fırından almadan 15 dk önce fırının içine dizelim. etimiz pişerken biz bir yandan sosumuzu yapalım. Sos için: bir tavanın içine sirkeyi koyup, kısık ateşte neredeyse uçana kadar pişirin. Sonra unu ilave edin ve rengi dönene kadar karıştırın. En son et suyunu da ilave edip hafif suluca bir sos haline gelene dek pişirin. Dilerseniz içine küçük küçük doğradığınız mantarlardan ekleyebilirsiniz. O şekilde de çok güzel oluyor. En sonunda rostomuz pişince fırından çıkaralım ve hem rostonun üzerine hem de servis tabağının kenarına sosumuzu ekleyip sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:60892 • adı:Özel Soslu Dana Rosto • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 09:13