



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİKELİ SIĞIR ROSTOSU

- 1 kg siğıır eti
- 1 küçük baş havuç
- yarım dal kereviz
- 5 diř sarımsak
- 1 domates
- 1 orba kaşığı un
- 1 sođan (küçük)
- yarım dal kekik sapı
- 2 ceviz kadar yađ
- 1 hıyar turřusu
- 2 kahve kaşığı karabiber (tane)

Kontrfile ya da romisteklik kısmından tüm bir parça halinde alınan rostoun çeşitli yerlerine, derinlemesine, sivri uçlu, namlusu dar bir bıçak batırılarak kanallar açılır. Uzunlamasına dörder parçaya bölünmüş havuç ile turşu ve soyulmuş sarımsak, etin kanallarına yerleştirilir. Et, tencereye konur, yağı ilve edilir. İki kahve kaşığı tuz atılır. Tencerenin kapağı örtülerek orta ısıdaki ateşe konur, yağı ilve edilir. Arasına çevrilir, biraz kızardıktan sonra soğan, havuç ve kereviz birkaç parçaya ayrılarak ete katılır. Sarmısak, kekik sapı, karabiber konur. 10 -15 dakika bir sebzelerle alt st edilir, 3 - 4 bardak sıcak su ilve olunur. Et piştikten ve suyunu iyice çektikten sonra et bir başka kaba alınır.