PİKELİ SIĞIR ROSTOSU

1 kg sığır eti
1 küçük baş havuç
yarım dal kereviz
5 diş sarımsak
1 domates
1 çorba kaşığı un
1 soğan (küçük)
yarım dal kekik sapı
2 ceviz kadar yağ
1 hıyar turşusu
2 kahve kaşığı karabiber (tane)

Kontrfile ya da romisteklik kısmından tüm bir parça halinde alınan rostonun 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 ilâve edilir. İki kahve kaşığı tuz atılır. Tencerenin kapağı örtülerek orta ısıdaki ateşe konur, yağı ilâve edilir. Arasıra çevrilir, biraz kızardıktan sonra soğan, havuç ve kereviz birkaç parçaya ayrılarak ete katılır. Sarmısak, kekik sapı, karabiber konur. 10 -15 dakika bir sebzelerle alt üst edilir, 3 - 4 bardak sıcak su ilâve olunur. Et piştikten ve suyunu iyice çektikten sonra et bir başka kaba alınır.

© lezzetler.com tarif no:47869 • adı:PİKELİ SIĞIR ROSTOSU • gönderen:Oskar • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:20