



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ ROSTO

750 gram dana bonfile
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet kereviz
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
7-8 bardak su
Püre için:
4-5 adet patates
1,5 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Yayvan bir tavada sıvı yağı kızdırın. Eti kızgın yağda arkalı önlü her tarafı nar gibi oluncaya dek kızartın. Her çevirişte ete tuz ve karabiber ekin.

Kızartma işlemi bitince tencereden alıp, başka bir yayvan tencereye aktarın. Kızartma yağına tereyağı ekleyip küçük küçük doğranmış soğanı tavla zarı iriliğinde doğranmış havuç ve kerevizi ilave edin ve hafifçe kavurun. Daha sonra salçayı ekleyip 1-2 kez çevirdikten sonra suyu ve et suyu tabletini ekleyerek bir taşım kaynatın. Etin üzerine bu karışımı döküp, ağır ateşte ve kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. Et piştiğinde servis tabaklarına dilimleyerek alın.

