



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ ROSTO

1 kg sığır eti
5 çorba kaşığı margarin
3 diş sarımsak
1 kg patates
2 baş soğan
1 baş orta boy havuç
1 defne yaprağı
1 çay bardağı süt
3 domates (veya 1 çorba kaşığı domates salçası)
Tuz
Karabiber

Kemiksiz sığır etini, birkaç yerinden çatalla delin, lezzeti vermesi için 3 kaşık margarinde çevirerek kızartın. Soğanları, parça havucu, sarımsakları; karabiberi, tuzu, defne yaprağını katarak kızartmaya 5 - 6 dakika kadar daha devam edin. Sonra domatesleri katın, yine karıştırıp domatesleri eritin, iki bardak kadar sıcak su koyup orta ateşte et iyice yumuşayınca kadar pişmeye bırakın. İki saati aşkın bir süre et iyice pişince patatesleri soyup küçük doğrayarak bir tencereye alın. Etin suyunu süzerek patateslere katın, sıcak su ilave edip haşlayın, süzüp kevgirde ezip püre haline getirin, kalan iki kaşık yağı ekleyip, hafif ateş üzerinde çatalla karıştırarak 5-6 dakika pişirin, ılık sütü katıp biraz karıştırıp bir kenara alın, eti dilim dilim kesip püre ile süsleyebilirsiniz.