



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSE BOEUF

Milli Eđitim Bakanlığı
Mesleki Eđitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Bütün kontrfile tuzlanıp biberlenir. Yađlanarak kendisini alacak büyüklükte bir kap ile sıcak fırına konulur. Roti yöntemine uygun olarak pişirilir. Sıcak olarakta soğuk olarakta servis yapılabilir. Sıcak servis yapılırken yanında kıymetli patates garnitürleri ve sebze garnitürleri ile servis yapılır. Sođuk olarak servis yapılırken tartar sos ve soğuk büfe süslemeleri kullanılır. Açık büfeler için önemli bir yiyecektir.

Not: Kontrfile siğır ve dananın ikinci önemli bölümü, sırttan çıkarılan lifsiz, sinirsiz ve az yağlı bütün et parçasıdır. Roti pişirmeye uygundur. Çok uzun süre pişirilmediği takdirde iğinin rengi pembedir. Bu nedenle pembe et anlamına gelen Rozbif adını alır.

