



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSTO (FRANSA)

Bütün bir koyun budunun zedelemenden kemiklerini çıkarınız. Yalnız bud kemiğini sap olarak bırakınız. Soğuk suda kanı kalmayınca kadar yıkayınız. Üzerindeki yağın, ince deriyi ve pürüzlü etleri keskin bir bıçakla alınız, sıkı ve düzgün bir şekil verip iki tutam tuzla, iki üç rendelenmiş soğanı silkiniz, sivri bir bıçakla her tarafına sık sık delikler açınız, içine derince birer diş sarımsak gömünüz. Tencerede kızgın tereyağında nar gibi kızarıp üstünü örtünceye kadar su ve biraz da tuz koyarak orta ateşte kaynatınız, suyu tamamiyle çekilince, üzerine bir bardak sirke gezdiriniz ve sirke çekilinceye kadar hafif ateşte pişiriniz. Düzenli bir şekilde kesiniz, ayırmadan lahana koyunuz. Salçasını üzerine dökünüz. Sonra külde pişirilmiş patlıcanı soğuksuya atınız, kabuklarını soyunuz, havanda iyice dövünüz, bir kaba çıkarınız, üstüne biraz un serpiniz, 2 yumurta kırıp, iyice karıştırıp biraz bitkisel yağ katılmış kızgın zeytinyağına kaşık kaşık dökerek kızartınız, rostonun yanına garnitür olarak koyunuz.