



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FRANSIZ USULÜ ROSTO

2 kg'lık tek parça kontrafile (rulo halinde sarılmış)

1500 gr küçük patates

2 tatlı kaşığı tuz

Sosu:

1+1/4 su bardağı İspanyol sosu

3 çay kaşığı karabiber

15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (küçük parçalara bölünmüş)

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip, ısıtınız. Bir bez ile eti kurulayınız. Bir tepsiye tel ızgara yerleştirip üstüne eti koyunuz. Tepsiyi fırına sürüp, eti 15 dakika kızartınız.

Bu arada patatesleri soyup, büyük bir tencereye koyarak, tencereyi soğuk su ile doldurunuz. 1 tatlı kaşığı tuzu serpip, tencereyi harlı ateşe oturtarak suyu kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısarak, patatesleri 10-12 dakika, yumuşayınca kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, suyunu süzerek patatesleri bir kenara bırakınız. Eti fırından çıkarıp, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getiriniz. Patatesleri tepsideki et suyuna koyunuz. 1 çay kaşığı tuz serpip, tepsiyi yeniden fırına sürünüz.

Eti 45 dakika daha, arasıra üstüne tepsideki pişme suyundan dökerek, kızartınız. (Eti orta pişmiş olmasını istiyorsanız, 45 değil, 15-20 dakika kızartınız.) Kızartırken arasıra patatesleri çevirerek, her taraflarının kızarmasını sağlayınız.

Eti fırından alıp, bir kesme tahtasına koyarak, ılık bir yerde bekletiniz. Tepsideki patatesleri bir servis tabağına çıkarıp, sıcak olarak saklayınız. Tepsideki pişme suyunun üstünde biriken yağları alıp, suyu küçük bir tencereye boşaltınız. İspanyol sosu, kalan 1 çay kaşığı tuz ve biberi katıp, karıştırınız. Orta ateşte bu sosu 4-5 dakika, koyulaşmaya kadar pişiriniz. Sürekli karıştırarak tereyağı parçalarını azar azar ekleyip, tereyağın hepsi eklenince sosu ateşten alarak, ısıtılmış bir sosluğa boşaltınız.

Eti dilimleyip, patateslerin bulunduğu servis tabağına yerleştirerek, yemeğinizi sosuyla servis ediniz.

Not: Izgara domates ya da mantar sote de garnitür olarak kullanılabilir.