



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROSTO

<https://www.elele.com.tr>

1 adet bütün dana rosto (nuar)
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber
Marine için:
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı sızma zeytinyağı
4-5 dal taze biberiye (dal dal ayrılmış)
4-5 dal taze kekik (dal dal ayrılmış)
4-5 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 adet zencefil (ince kıyılmış)
1 soğanın suyu (tülbentle süzölmüş)
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı limon suyu
Eti mühürlemek için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Narlı sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
3 su bardağı et suyu
Tuz, taze çekilmiş karabiber
1 büyük narın taneleri
Garnitör için:
1 kg havuç
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz

Eti marine etmek için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Eti her tarafından sivri uçlu bir bıçak yardımı ile eti parçalamadan delikler açıp sos malzemesinin içine sızılmasını sağlayın. Sos malzemesini eti her tarafına sürdükten sonra üzerini kapatın. Buzdolabında 3 saat kadar marine edin. Eti marine ettikten sonra eti her tarafını mutfak ipiyle file olacak şekilde sıkı sıkı bağlayın. Daha sonra iyice ısıtılmış döküm tavada birer yemek kaşığı tereyağı ve zeytinyağı ile her tarafını mühürleyin. Eti mühürledikten sonra fırın tepsisine yerleştirin. 170 dereceye ayarlı fırında, 1 saat pişirin. Sosu için tereyağını eritip unu kavurun. Azar azar sıcak et suyu ilave ederek yoğun bir sos kıvamına gelene dek pişirin. En son tuzunu, nar tanelerini ve karabiberini ekleyerek tatlandırın. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Garnitörü için havuçların kabuğunu kazıyıp 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 yemek kaşığı sirke ilave edilmiş kaynar suyun içine atın. 20-25 dakika orta ateşte haşlayın. Süzöüp irice doğranmış maydanoz, rendelenmiş limon kabuğu, zeytinyağı ekleyip karıştırın. Fırındaki et pişince alın, iplerini çözün. Sosu üzerine dökün. Tekrar sıcak fırına verip 5 dakika ısıtın. Dilimleyip garnitörüyle birlikte servis yapın.

