



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROSTO

2 soğan
2 defneyaprağı
1 dana nuar
1 havuç
Yarım demet maydanoz sapı
1 çorba kaşığı salça
2 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Su
Tuz

Öncelikler, dana nugarı bir tencereye alalım, üzerine iri doğranmış soğan ve havuçları ilave edelim. Sonra sırası ile maydanoz saplarını, defn yaprağını ve su ilave edelim dana nuarı pişmeye bırakalım. Biz bu arada sosunu hazırlayalım, bunu için tavaya zeytinyağını alalım üzerine ince doğradığımız sarımsağı alalım sote yapalım. Bir kaşık salçayı ilave edelim bir iki karıştıralım, tuz ve karabiberini ayarlayalım, su ilave edelim kıvama gelince oçaktan alalım. Pişirdiğimiz nuarı çıkaralım, dilimleyelim servis tabağına alalım, üzerine sosu dökelim servise sunalım.