



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROTİLER NASIL PİŞMELİDİR

A — İyi bir roti yapabilmek için ilk şart dibi düz ve kalın tencereler ve dibi kalın tepsiler lâzımdır. Dana butları ve rotiller için üstten" geçme kapaklı tencereler (brezieler) en güzelleridirler.

B — Fırında kızartacağınız herhangi bir şeyi malzemenize göre bir kapla fırına koyunuz. Yani (etinize göre bir tencere veya tepsi) imkânınız varsa tepsideki etiniz etrafına biraz dana kemiği koyunuz veya fırına koyduğunuz et hangi cins ise kendi kemiğinden etrafına biraz kemik koyunuz. Niçin mi? Et pişerken kendi suyunu tencerenin dibine bırakacaktır. Kurumayacaktır, sosu güzel olacaktır da onun için.

C — İyi bir roti kendi kokusundaki naturel Salçası (sosu) ile yenir. Bu da belirli vazgeçilmez bir usulün tatbiki ile mümkündür.

Misal : Kızartmak için fırına bir kuzu budu koyunuz ve kızarmaya bırakınız. Fırından çıkarmadan 10 dakika önce kuşbaşı doğranmış bir soğan, parmak büyüklüğünde bir havuç, bir kereviz, dört dal maydanoz, 5 tane karabiber, az kekik, hepsini beraber karıştırınız. Sonra kuzu budunun üstüne serpiniz. Tekrar fırına sürünüz. Beşer dakika daha alt üst pişirip kuzuyu fırından çıkarınız. Tencerenin dibinde kalan yağı süzdürüp sebzeli ve kemikli kısmı tepsinin içinde bırakınız. 2 su bardağı et suyu veya jüly ilâve ediniz. Karıştırarak 4-5 dakika kaynatıp süzdürünüz, kuzu budunu servis ederken yanında naturel sosunu (salçasını) servis etmiş olursunuz.

Not: Başka bir şekli olmadığı gibi aksisi düşünülemez. Bu kaide her çeşit fırında kızartılacak rotiller için lüzumludur. Tabiatıyla bonfile kontra file antrekot gibi rotiller için yanında naturel sosunu vermek isteyen sosunu verebilir veya sos truf, sos mader, sos Bernez gibi sosları da verebilir. Tabii bu son saydıklarım profesyonel mutfaklar içindir. Evlerde ise yukarda tarif edildiği şekilde naturel sosu ile servis edebilirler.