



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROZBİF

Beş kiloluk sığır parçasının sırt kemiklerini çıkarınız, tokmaklayınız, yuvarlak bir şekil verdikten sonra büküp ipe bağlayınız. Sonra dibi yağlı tepsiye koyunuz, harareti orta fırına sürünüz. Arada kendi suyunu kenarından alıp üzerine gezdirerek 2,5 saat kızartınız. Fırından çıkarmadan 10 dakika önce tuzlayınız. Eti ince ince kesiniz, ayırmadan düzenle tabağa koyunuz. Yağını aldıktan sonra suyunu süzünüz, salçalığa koyup Rozbifle beraber veriniz.

Not: Rozbifler gayet pişkin olmalıdır. Fakat biraz da kanlı olması gerekir. (Doğrusu bütün kebab ve kızartmaların kanlı olanı beğenilir). Pişirmek için gereken süre geçirilmezse gayeye ulaşılır. Süre geçirilirse kanlı olmak şöyle dursun bütün lezzetini kaybeder.

---