ROZBİF

1250 gr. sığır eti (kontrfile tarafı)
50 gr eritilmiş sadeyağı
1 bardak sığır jölesi

Pişirecek olduğumuz eti, ancak içine alabilecek büyüklükte bir kaba 2.1/2 çorba kaşığı eritilmiş sadeyağı koyarak kuvvetli ateşte dumanı tütercesine kızmağa bırakmalıdır.
Yağ iyice kızınca buna, iki buçuk ilâ üç parmak kalınlığındaki kontrfile tarafından 1250 gram sığır etini atarak, etin evvelâ bir, sonra da diğer tarafını az siyahımsı bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı dört ilâ beş dakika kızartmalıdır. (Kontrfile etin sinir ve yağlarını temizlemeden pişirmelidir, aksi takdirde etin içi lâyıkı veçhile kırmızı olmaz).
Etin her iki tarafı da iyice kızarınca, kabı ile birlikte, harareti alttan verilmiş gayet kızgm fırına sürerek, on sekiz dakika bir, on sekiz dakika da diğer tarafı olmak üzere 36 dakika pişirmeli, sonra da eti delikli bir kepçe ile yağdan çıkararak bir tabağa almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
Et soğuyunca, etrafının siyah ve sinirlerini kesmek suretile çıkarmalı ve gayet ince dilimlere kestikten sonra, yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak bir tabağa döşemeli ve etrafında sığır jölesi olduğu halde servis yapmalıdır. (Rozbifin üstüne jöle düşürmemeli veya serpmemelidir, aksi takdirde et kırmızılığını kaybeder.)

© lezzetler.com tarif no:11230 • adı:Rozbif • gönderen:Horse • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:12