



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROZBİF

1.5 kiloluk bir dana eti parçası
1 dal biberiye otu
yeteri kadar zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Eti kasaptan alırken biberiye dalını da birlikte götürmeli ve pişirilirken biçiminin bozulmaması, servis vakti dilimlenirken rahat ve güzel dilimlenmesi için kasaba biçimli bir şekilde bağlatmalı. Et, bağlanırken de biberiye dalını iki yanına yerleştirmeli. Eti boyuna uygun bir biçimdeki dikdörtgen fırın tavaına oturtmalı. Üstüne sicim gibi ince akıtılacak zeytinyağını döktükten sonra kabı 250 dereceye göre kızdırılmış bir fırına sürmeli, orada 20 dakika kadar tutmalı. Vakit vakit kapta birikecek suyu kaşıkla alıp gezdirerek üstüne dökülecek ete bir çatal batırıldığında birkaç sarımtırak kan çıkınca rozbif pişmiş olacağından kabı fırından çekmeli, eti tuzlayıp biberlemeli. Kıvamında pişmiş bir rozbifin içi pembe kalmalıdır. Dışı ise nar gibi kızarmalıdır. Rozbif sıcak yendiği gibi soğuk olarak da servis yapılabilir.

Soğuk servis yapmak isteyenler eti fırından çıkarır çıkarmaz kabından suyunu süzerek çıkarmalı ve bir kenarda hafifçe ılıttıktan sonra çok ince dilimlere doğrayarak servis tabağına yaymalı. Bunun çevresini veya yanındaki salata kâsesine karışık bir salata koyarak servis yapmalı. Karışık salatanın hep yeşillik olmasına dikkat edilmelidir.

Rozbifi sıcak olarak servis yapanlar eti ve salçasını servis tabağına aldıktan sonra bunun çevresini kızartılmış patatesle süslemeli ve tabağı sofraya götürüp eti orada dilimleyerek servis yapmalıdırlar. İngilizler rozbifi genellikle naneli sosla servis yaparlar.