



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROZBİF

800 gram sığır kontrfilesi

Tuz

2,5 çorba kaşığı margarin

1/2 bardak su

1/2 kahve fincanı domates salçası

1,5 çorba kaşığı tereyağı

Eti pişireceğiniz kaba yağı koyarak kuvvetli ateşte kızdırın. Sonra bu yağa üstü ovalanmak suretiyle tuzlanmış 2-3 parmak kalınlığındaki kontrfile tarafından sığır etini koyarak etin önce bir, sonra diğer tarafını iyice kızartın. Sonra eti kabıyla birlikte ısısı alttan verilmiş çok kızgın fırına sürerek 10-15 dakika bir tarafı, 10-15 dakika bir tarafı olmak üzere pişirin. Eti salçasından çıkararak ılıkça bir yere bırakın. Salçasına da yarım bardak su, yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile, bir buçuk çorba kaşığı tereyağı ilâve ederek, bir taşım kaynatın. Eti ince dilimlere kesilmiş olarak tabağa yerleştirdikten sonra yanında salçası olduğu halde servis yapın.