



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI ROSTO

500 gr rostoluk dana eti
5 adet soğan
4 adet kırmızı biber
4 adet karanfil
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber

Tavaya yağı koyun. Rostoyu yerleştirip her yanını iyice kızartın, tavayı ateşten alın. Rostoyu fırın kabına alarak üzerine karanfil, tarçın ve tuz ve karabiber serpin. Kırmızıbiberleri şeritler halinde kesin. Soğanları soyup boylamasına kesin. Kırmızıbiber ve soğanları fırın kabındaki rostoun yanına folyoya sarıp yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında rосто ve sebzeleri 30 dakika pişirin. Rostoyu fırından çıkartıp üzerine et suyunda eritilmiş salçayı ekleyip 30 dakika daha pişirin. Kabı fırından alıp rostoyu kesme tahtası üzerine çıkarın. Rostoyu çok ince dilimleyip servis tabağına dizin. Yanına da fırın kabında kalan sebzeleri ilave edin.

