



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARMA ROSTO

Malzeme :

2 adet sarma rosto (rostoyu kasaba sardırınız) yoksa nuar alınız,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Rosto veya nuarı birkaç yerinden delip tencereye koyup üzerine sıcak su, tuz koyup orta hararetli ateşte pişiriniz.
- 2- Soğuyunca rostonun iplerini çözüp, parmak kalınlığında dilimlere kesip servis tabağına diziniz.
- 3- Sarma rostoyu kasap yapmadığı zaman 1 bütün kol alınız, üzerindeki damgalarını, kirli yerini temizleyip, kemiği parçalamadan çıkarınız, masaya yayınız İçerisine arzu ederseniz haşlanmış yumurta, havuç koyup sıkı sıkı sarınız üzerini sicimle ilmek atmak suretiyle sıkı olarak iyice sarınız böylece rostoyu hazırlamış olursunuz.
- 4- Kasaptan «Nuvar» almak suretiyle haşlayıp rostalanızı yapabilirsiniz. Nuvar birkaç yerinden delip öyle haşlamak lazımdır. İçinin lezzetli ve iyi pişmesi için.