



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ROZBİF

500 gram kontrfile
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
2 adet patates
2 adet havuç
1 su bardağı bezelye
200 gram taze fasulye
2 adet defneyaprağı

Öncelikle yağı kızdırıp üzerine bütün eti koyun. Her yerini koyu renk alana dek pişirip mühürleyin. Daha sonra aynı kapta fırına verip 20 dakika kadar fırında pişirin. Fırından alıp ince bir şekilde dilimleyin. Bu arada sebzeler için tencereye 2 su bardağı su koyun, defneyaprağı ve küp kesilmiş sebzeleri yerleştirin. Haşlayın ve sonra tereyağında sote edip dilimlenmiş etin yanında ikram edin.

