



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR NUARI ROSTO

Necip Usta

1 adet siğır nuarı (1,5 kilo)
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1/2 su bardağı Sebze Karışımı,
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı un
3 litre su
Baharat Torbası

- 1) Eti tuzlayıp biberleyiniz, tencereye yağı koyup kızdırınız, eti ilâve edip alt ve üstünü pembe bir renk alıncaya kadar 4-5 dakika kızartıp eti bir tabağa çıkarınız.
- 2) Sonra hemen sebzeyi ilâve edip 2-3 dakika kavurunuz.
- 3) Salçayı ilâve edip 2 dakika daha kavurup ununu ilâve edip iyice karıştırınız.
- 4) Suyunu, Baharat Torbası'nı ve etini ilâve edip bir kere kaynatıp üzerindeki köpüğü alarak kapağını kapayınız.
- 5) Ağır ateşte veya fırında 3 saat pişirip suyunu ve pişme şeklini kontrol edip ateşten alınız, baharat torbasını atınız.
- 6) Eti bir kaba çıkarıp salçasını üzerine tamamen süzdürüp dilimleyerek servis yapınız.