



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR ROSTOSU

Malzemeler:

1 kg. siğir rostosu
5 dal maydanoz
3 dal kereviz
250 gr. havuç
250 gr. arpacık soğanı
1,5 çorba kaşığı margarin
3 yaprak defne
3 dal kekik
Tuz

Yapılışı:

Et yıkanarak bir tencereye konulur. Tuzlu suda harlı ateşte kaynatılarak köpüğü alınır ve ateşten alınır. Maydanoz, defne ve kekik ince ince kıyılır. Arpacık soğanı ikiye bölünür. Kereviz ve havuçlar küçük küçük dilimlenir. Daha sonra tüm bu malzemeleri baharatı ile birlikte ete ilave edilir. Et iyice pişene kadar kaynatılır. Daha sonra suyu süzdürülerek servis tabağına alınır.