SIĞIR ROSTOSU

800 gram sığır eti
3 diş sarımsak
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
2 defne yaprağı
80 gram havuç (1 orta)
200 gram soğan (2 büyük)
2 bardak su
500 gram domates (4 orta) ya da 3/4 kahve fincanı domates salçası
6 adet tane karabiber
Tuz

1 Bir tencereye; 3 çorba kaşığı margarin koyarak, kızdırmalı, sonra bu yağa yıkanmış ve tuzlanmış nua ya da tranş taraflarından kemiksiz 800 gram sığır etini kesmeden olduğu gibi ilâve ederek etin her iki tarafı iyice pembeleşinceye kadar arada bir çevirmek suretiyle aşağı yukarı 20 dakika kızartmalıdır.
2 Et kızarınca, buna; üstü kazınmış ve dörde bölünmüş 1 orta havuç, soyulmuş ve sekize bölünmüş 2 büyükçe soğan, 3 diş sarımsak, 2 defne yaprağı, 6 adet tane karabiber ilâve ederek, sebzeler hafifçe ölünceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 10 dakika daha kavurmalı, sonra da et ve sebzelerle, soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 4 orta büyüklükte domates ya da 1 kahve fincanı su içinde eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı domates salçası katmalı ve domatesler eriyinceye kadar hafif ateşte pişmeye bırakmalıdır.
3 Domatesler 2 bardak sıcak su ilâve ettikten sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve iki saat sonra etin diğer tarafını da çevirmek suretiyle, et yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 3 saat, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişirmeli, sonra eti bir tabağa almalı, tenceredeki etin yağlı suyunu ve sebzeleriyle püre halinde, delikleri ince bir kevgirden geçirerek salça haline getirmeli, ve eti, ince dilimlere kesmek suretiyle tabağa döşedikten sonra üstüne salçasını ilâve etmeli ve hemen servis yapmalıdır. (Et tenceresinin kapağı kapatılmış olarak, fırına sürülerek, 4 saat bırakmak suretiyle de pişirilebilir.)

© lezzetler.com tarif no:34257 • adı:SIĞIR ROSTOSU • gönderen:seyfo • indirme tarihi:03.06.2024 - 12:01