



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR ROSTOSU :

Malzeme :

- 1 kilo sığır eti «Nuar tarafından»
- 4 adet patates
- 4 adet havuç
- 6 diş sarımsak
- 8 tane karabiber
- 2 - 3 defne yaprağı
- 2 baş soğan
- 1 küçük paket yağ
- 4-5 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı :

Kemiksiz sığır eti, olduğı gibi kesmeden içinde kızdırılmış yağ bulunan bir tencerede her iki tarafı da nar gibi oluncaya kadar 20 dakika süre ile kızartılır. Sonra buna kabukları kesilerek küçük parçalara doğranmış olan havuç ve patatesler, sarımsak, defne yaprağı, soğan, karabiber de konarak 10 -15 dakika da bu sebzelerle beraber kavrulur. Bundan sonra tencereye kaynar olarak suyu konur ve hepsi beraber 3 sı?"t süre ile pişirilir. Arada bir iki kere eti çevirmelidir. İndirileceğine yakın tuzu da ilâve edilip bir taşım daha kaynadıktan sonra tencere ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Et soğuduktan sonra servis tabağına aktarılarak ince ince «Yarım parmak kalınlığında» dilimler halinde kesilir. Ve arzuya göre, haşlanmış patates veya patates püresi ile veya havuçla ve bezelye ile süslenerek servis yapılır.