



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ SIĞIR ROSTOSU

Necip Usta

Marinesi için:

- 1 küçük havuç (100 gram)
- 1 iri soğan (100 gram)
- 1 küçük kerevizin dörtte biri
- 2 diş sarımsak
- 5 dal maydanoz kökü
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 adet defne yaprağı
- 10 adet tane karabiber
- 2 diş karanfil
- 2 su bardağı sirke
- 1 su bardağı rafine yağı

Eti:

2 kilo sokum

Piştirilmesi için:

- 1 çorba kaşığı tepelme yağ
- 1 su bardağı Sebze Karışımı
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı un
- 1/2 su bardağı, eti beklettiğiniz marine suyu
- 15 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tuz
- Baharat Torbası

Havuç, kereviz ve soğanı temizleyip piyaz biçimi doğrayınız. Bir kaba bütün malzemeyi koyup iyice karıştırınız. Mümkünse bir porselen veya ağaç, yoksa bir emaye kaba eti koyup, üzerine marineyi ilâve ederek, zaman zaman karıştırıp altüst ederek 8 gün bekletiniz.

8 gün sonra eti sirkeli sudan çıkarıp kurulayınız. Sonra bir tencereye yağı koyup kızdırıp eti ilâve ediniz. 2-3'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir tabağa çıkarınız.

Hemen tencereye sebzeleri ilâve edip 2 dakika kavurup unu ilâve edip iyice karıştırınız. Su, tuz ve Baharat Torbasını et ile birlikte ilâve ediniz.

Kaynarken üzerine toplanan köpüğü alıp atınız, sonra ağır ağır ağzı kapalı olarak kaynatıp 3 saat pişirip ateşten alınız ve eti bir kaba süzdürünüz. Servis yaparken dilimleyiniz.