



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK ROZBİF

Malzemesi:

800 gram sığır kontrfilesi,

tuz,

2,5 çorba kaşığı margarin.

Hazırlanışı:

Piştireceğiniz eti, içine alabilecek bir kaba iki buçuk çorba kaşığı margarin koyarak, kuvvetli ateşte kızdırın. Sonra bu yağa üstü ovalanmak suretiyle tuzlanmış iki buçuk, üç parmak kalınlığındaki kontrfile tarafından sığır etini koyarak, etin önce bir, sonra diğer tarafını iyice kızartın. Sonra eti kabıyla birlikte ısı alttan verilmiş çok kızgın fırına sürerek 10-15 dakika bir tarafı, 10-15 dakika bir tarafı olmak üzere eti 20-30 dakika pişirin. Yağdan çıkartarak bir tabak içinde soğumaya bırakın. Soğuyunca etin etrafındaki siyah ve yanmış tarafları tıraş edercesine kesmek suretiyle çıkartın ve eti enliliğine doğru, ince dilimlere kestikten sonra tabağa yerleştirin ve servis yapın.