



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROZBİF (SOĞUK)

2 kg rozbif (dış ı yağlı)
2 diş sarımsak
2-3 tane karabiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Biraz tuz

Rozbifin üst kısmından baklava biçimi keserek küçük yarıklar açın. Dövlmüş sarımsak, karabiber, tuz ve zeytinyağı karışımını rozbife sürün.
250 derece ısıtılmış fırında 35-40 dakika kızartın. Alüminyum folyoya sarıp bekletin. Servis yapılacağı zaman dilimler halinde kesin.