



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU DANA ROSTO

750 gr. dana (kemiksiz)
1 soğan
200 gr. havuç
1 pırasa
2 orba kaşığı sıvıyağı
1 orba kaşığı kekik
3 su bardağı et suyu
1 orba kaşığı karabiber
pul biber
tuz

Eti temizleyin, pul biber, tuz ve karabiber ile ovun. Soğan, havuç ve pırasayı ince halkalar halinde doğrayın. Sıvıyağı bir tavada kızdırın ve eti kızartın. Sebzeleri ete ilave edip karıştırarak kavurun. Kekik ve etsuyunu da ekleyin. Rostoyu orta dereceli ateşte, üzeri kapalı olarak 1 saat pişirin.