



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ROSTO

1 kg. dana rostosu,
4 su bardağı süt,
biraz tuz, karabiber, kekik, birkaç yaprak adaçayı.
1 . çorba kaşığı dolusu tereyağı ya da sadeyağ.

Etin yağlı kısımlarını çıkardıktan sonra arasına karabiberle birlikte kekik de serperek sarın ve sonra bunu bir ipele bağlayın. Diğer tarafta bir tencereye yağ ve adaçayını koyup hafifçe kızdırın. Sonra bu yağa rostoyu koyarak nar gibi kızarıncaya kadar eti çevire çevire kızartın. Tuzunu biberini de serpin. Öte yanda sütü kaynatın ve bunu da tencereye koyarak kapağını kapayın ve ağır ateşte bir saat kadar pişirin. Bu süre içinde et, sütü tamamen emecektir. Sonra tencerenin kapağını açıp ocağın ısısını arttırın ve devamlı olarak karıştırın. Et sadece yağı ile kalınca eti tabağa alın dilim dilim kesin ve yanında herhangi bir garnitürle birlikte servis yapın.
