



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE BAHARATLI DANA ROSTO

750 Gr. Rostoluk Dana eti
1 ay kaşığı hardal
ince ufalanmış Maydanoz
Dereotu
Tuz
Karabiber

Dana etinin, iyi kıvrılıp bağlanabilmesi için, yaprak şeklinde yassı olması gerekir. Rosto şeklinde kıvrılmış etler açılarak her tarafı Tuzlanıp karabiberlendikten sonra içine bir çay kaşığı hardal, taze baharat karışımı konulur. Bilahare et kıvrılarak sicimle bağlanır. Bütün Rosto, daha önceden kızdırılmış tavaya konur. Kızartma kaidelerine uygun olarak her tarafı kızartıldıktan sonra, Ocak en kısık ayara getirilir ve kapağı kapatılır. 30 Dak. Tam pişirmesi yapılır. Rosto tersyüz edilerek 30 dak. daha kapak kapalı olmak üzere son pişirmesi yapılır. Tam pişmesi bitmiş ve her tarafı nar gibi kızarmış et dışarıya alınır. Dilimler halinde kesilerek, arzu edilen sos ve Garnitür ile servis yapılır.