



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TENCEREDE KUZU ROSTO

1 kg süt kuzusu budu  
2 sođan (orta boy)  
1 havuç (orta boy)  
2 orba kaşığı sadeyağ  
1 orba kaşığı margarin  
1,5 bardak su  
1/2 kahve fincanı domates salçası  
tuz

Bir tencereye ölçülere göre, sadeyağ ile margarin konularak kızdırılır. Sonra bu yağa süt kuzusu dana ilve edilerek hafif ateşte etin iki tarafı nar gibi kızartılır. Etler kızarıncaya yuvarlak yuvarlak doğranmış havuç ile, kıyılmış soğan katılarak 5 dakika daha kavrulur. Bundan sonra tencereye domates salçası konur, 1,5 bardak sıcak su ilve edilir. Tencerinin kapağı kapatılır ve az ısıdaki ateşte 1,5 saat kadar pişirilir.

Et iyice pişince tencereden çıkarılır, ince dilimler halinde kesilir bir tabağa alınarak sıcak bir yere konulur. Tenceredekiler ince delikli süzgeçten geçirilir ve pre halinde salça kıvamına getirilir. Isıtıldıktan sonra tabaktaki etlerin üzerine dökülerek servis yapılır.