



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TONLU ROSTO

Kullanılacak malzeme (4 kiři için): 600 gram dana rostosu,
100 gram ton balığı konservesi,
2 kařık üzüm sirkesi,
1 çay bardağı zeytinyağı,
4 kornişon,
1 kařık kapari,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
1 tatlı kaşığı kıyılmış fesleğen yaprağı,
zeytinyağına yatırılmış 2 ançüez filetosu.

Yapımı: Ançüez filetosuyla ton balığını ezip ince delikli süzgeçten geçirmeli. Buna sirke, zeytinyağı, küçük parçalara doğranmış kornişon, kapari, fesleğen ve maydanozu katıp iyice karıştırmalı. birbirine iyice yedirmeli. Rostoluk eti fırında pişirip dilimlemeli ve sıcak yerde tutulan servis tabağına bu dilimleri düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Hazırlanmış olan salçayı da üstüne boşalttıktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı.