



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Sebzeli Dana Rostu



Süre: 2 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 1 saat 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 1,2 kg dana nuar
- 3 havuç
- 3 patates
- 2 kuru soğan
- 1 kereviz sapı
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı sıcak et suyu
- 2 dal biberiye
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Fırını önceden ısıtın; sebzeleri eşit büyüklükte hazırlayın ve yıkanan malzemelerin fazla suyunu alın. Böylece tepside buhar birikmez, malzemeler haşlanmak yerine dengeli biçimde kızarır.

Servis Önerisi:

Dilimlenmiş et, fırın sebzeleri ve tepsi sosuyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Dana nuarı kızgın tavada bütün yüzleri koyulaşana kadar çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Sebzeleri iri ve benzer büyüklükte doğrayıp tepsiye yayın.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

3. Tepsiyi kurun:

- Eti sebzelerin üzerine koyup salçalı et suyu ve biberiyeyi ekleyin.
- Malzemeleri üst üste yığmadan tek kat hâlinde yayın; aralarda sıcak havanın dolaşabileceği küçük boşluklar bırakın.

4. Yavaş pişirin:

- Kabı kapalı biçimde et yumuşayana kadar pişirip son bölümde üzerini açın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Rostoyu dilimlemeden önce on beş dakika dinlendirmek suyunu içinde tutar.

Kiraz'ın
Mutfacı