

Pureli Dana Rosto

Malzemeler

1 dana nuar

1 sogan

2 defne yapragi

1 havuc

1 tatli k. tane karabiber

1 tutam maydanoz sapi

Sosu icin:

1 corba k. domates salcasi

1 dis sarimsak

zeytinyagi

tuz, karabiber

su

Puresi icin:

4 patates

1 corba k. teryagi

1,5 su b. sut

tuz, su

Yapilisi

Dana rostoyu,irice dogranmis sogan ve havucu, defne yapraklarini,maydanoz saplarini,karabiberi tencereye alarak ve uzerine su ilave ederek pisiriyoruz. bu arada patatesleri ince ince dograyip uzerine biraz su ve sut ilave ederek pismeye birakiyoruz. pisince icine kalan sutu ve tere yagini,tuzu ilave ederek eziyoruz. kivamini saglayinca altini kapatiyoruz. sosu icin de tavaya cok az zeytinyagi alip sarimsaklari soteliyoruz. uzerine salcayi,tuz,karabiberi ve suyu ekliyip sosumuzun kivamini ayarliyoruz. pisen rostomuzu dilimleyerek servis tabagina aliyoruz. kenarlarini patates puresini aliyoruz. her tarafina sosu gezdirip sicak servis yapiyoruz.