



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SALÇALI ROSTO



1 kg dana rosto (yaklaşık 5 parça)  
2 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı domates salçası  
Yarım çorba kaşığı biber salçası  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1,5 su bardağı su

- # Tavaya sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir.
- # İyice kızınca rostolar dizilir. Renk alacak kadar iki yüzü kızartılır.
- # Uygun büyüklükte bir fırın kabına aktarılır.
- # Tavada kalan aynı yağa yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar atılır. Gevşeyene kadar kavrulur.
- # İnce kıyılmış sarımsak, salçalar, tuz ve karabiber konur, bir kaç dakika çevirdikten sonra sıcak su eklenir. Bir taşım pişirilir.
- # Salçalı karışım rostoların üzerine bırakılır. Kabin ağzı alüminyum folyoyle kapatılır.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yaklaşık 75 dakika pişirilir.

**Not:** Salçalı Rostu kapaklı tavada da pişirilebilir.