

ipuçları > Rostu

Malzemeler

500 gr kıyma

1 Adet soğan

5-6 Dal maydanoz

3 Dilim ekmek içi

1 Adet yumurta

2 Corba kasığı kırmızı sarap

Tuz, karabiber

Sos için :

1 Corba kasığı siviyağ

1 Adet soğan

2 Dis sarımsak

3-4 Adet domates

Yarım su bardağı et suyu

5-6 Dal maydanoz

Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Soğan ve maydanozu ince ince kiyin, ekmek içini ufalayın.

Yumurtaları küçük bir kasede iyice cirpin.

Kıyma, soğan, maydanoz, ekmek içi

yumurta, kırmızı sarap, tuz ve karabiberi iyice karıştırıp, yogurun.

Dikdörtgen şeklinde bir fırın kalibini yağlı kağıtla kaplayın.

Kıymalı karışımı kalıba doldurup, 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat 15 dakika pisirin.

Susu hazırlamak için ; 1 corba kasığı siviyağı derin bir tavada kızdırın.

Soğan ve sarımsakları çok ince kiyip yağda kavurun.

Rendelenmiş domates, et suyu, kiyilmiş maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve ara sıra karıştırarak 15 dakika daha pisirin.

Rostoyu fırından çıkarınca uzun bir servis tabağına ters çevirerek alın.

Sıcak domates sosunu üzerine dokun.

Maydanoz yaprakları ve domates dilimleri ile süsleyip, sıcak olarak servis yapın.