



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA BİFTEĞİ BOJE (FRANSA)

STEAK DE VEAU BEAUGE

4 kişi için MALZEME :

8 dilim dana kontrafilesi (75-85 gr. tanesi)

Tuz, bir çimdik karabiber

4 çorba kaşığı rafine yağı

1 çay kaşığı hardal

1 çay kaşığı un

1 tatlı kaşığı tereyağı

8 çorba kaşığı krema

YAPILIŞI :

Etleri tuzlayıp, biberleyiniz ve etlerin alt ve üstlerine gayet hafif un serpiniz

Dibi kalın bir tavaya rafine yağın koyup kızdırıp etleri yanyana tavaya yatırınız

Orta ateşte üçer dakika alt üst pişirip bir güvece veya servis tabağına çıkarınız

Tavadaki yağı döküp tereyağı ile unu ezerek ilâve edip hardalı ilâve ediniz, iyice karıştırıp kremayı ilâve ediniz

Bir iki dakika karıştırarak kaynatıp etlerin üzerlerine döküp servis ediniz.