DANA BİFTEĞİ MAREME SCALOPİNİ (FRANSA)

MAREMEE ESKALOPINI MAREME

4 kişi için MALZEME :
16 parça dana bifteği (40 gr. tanesi) Kontrafile, tranş veya yumurtadan
Tuz, bir çimdik karabiber
1 tatlı kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı rafine yağı
1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
1/2 diş sarımsak çok ince kıyılmış
1 adet dolma biber
1 adet kırmızı dolma biber (kavata) yoksa iki adet dolma biber kullanınız
2 çorba kaşığı keçap
1 çay kaşığı un
1 çay fincanı konsome yoksa et suyu
1/2 çay kaşığı köri
2 kahve fincanı krema

YAPILIŞI :
Biberleri temizleyip kibrit gibi dilimleyiniz
Küçük bir tencereye (kasrola) tereyağını koyup kızdırıp soğan ve sarımsağı ilâve ediniz, orta ateşte bir iki dakika kavurup biberleri ilâve ediniz ve bir iki dakika karıştırarak kavurup unu ilâve edip bir kere karıştırıp keçap, hint biberini, et suyunu ilâve ediniz
Suyun yarısı çekinceye kadar bir kaç dakika kaynatıp ateşten alınız
Etleri bıçak sırtı kalınlığında ince dövüp tuzlayıp biberleyiniz
Dibi kalın bir tavaya rafine yağım koyup kızdırıp etleri yan yana tavaya koyunuz
Hızlı ateşte birer dakika alt üst kızartıp bir güvece yoksa bir servis tabağına çıkarınız
Tavadaki yağı döküp yukardaki biberli harcı ve kremayı ilâve ediniz
Bir iki kere kaynatıp etlerin üzerine döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15530 • adı:DANA BİFTEĞİ MAREME SCALOPİNİ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:38