



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ESKALOPU (FRANSA)

A LA MOD DU PATRON ESCALOPE

4 kişi için MALZEME :

- 12 adet dana bifteği (50 gr. tanesi)
- 12 adet yarım ceviz büyüklüğünde dana bifteği (10 gr. tanesi)
- Tuz, bir çimdik karabiber
- 12 yaprak adaçayı
- 2 kahve fincanı rafine yağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay fincanı kibrit gibi dilimlenmiş mantar
- 1 çimdik kırmızı yaprak biber
- 1 çay kaşığı un
- 2 kahve fincanı kaynar süt
- 2 kahve fincanı krema yoksa (kaynar süt)

YAPILIŞI :

Etleri bıçak sırtından kalınca dövünüz, elli gr.lık oniki adet etin üzerine tam ortalarına birer adet ada çayı koyunuz, ada çaylarının üzerlerine onar gr.lık küçük etlerden birer adet et koyup adaçaylarını kapatınız, adaçaylarının ve üzerlerindeki etlerin düşmemeleri için ikişer adet kürdanla etleri birbirlerine karşılıklı kürdanlayınız

Sonra etleri tuzlayıp biberleyip alt üst hafif unlayınız

Rafine yağın bir tavaya koyup kızdırınız, adaçaylı kısmı alta getirerek etleri tavaya yanyana koyunuz, hızlı ateşte birer buçukar dakika alt üst pişirip ada çaylı kısmı üste getirerek kürdanları çıkarınız bir servis tabağına diziniz

Tavadaki yağı döküp tereyağını ve mantarı ilâve ediniz

Orta ateşte iki - üç dakika sote yapıp unu ve kırmızı biberi ilâve ediniz, bir kere karıştırıp süt veya kremayı ilâve edip karıştırarak iki üç dakika kaynatıp etlerin üzerine döküp servis ediniz.