DANA ESKALOPU VİENUAZ (FRANSA)

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE

4 kişi için MALZEME :
4 adet dana bifteği (150 gr. tanesi)
Buttan, tranş veya yumurta veya sokum veya kontrafiletodan
Tuz, bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
3 adet yumurta
1 su bardağı galeta tozu
4 dilim lira gibi kesilmiş haşlanmış yumurta
4 dilim lira gibi kesilmiş limon
4 adet ançuez filetosu
4 adet çekirdeksiz yeşil zeytin

YAPILIŞI :
Limon dilimlerinin üzerine yumurta dilimlerini koyunuz
Ançuezleri yüzük gibi zeytinlerin etraflarına sarıp limonlu yumurtaların üzerlerine oturtup muhafaza ediniz
Biftekleri bıçak sırtı kalınlığında ince dövünüz, tuzlayıp biberleyiniz
Yumurtaları küçük bir kaba kırıp hafifçe çırpınız, biftekleri önce una sonra yumurtaya, sonra galetaya bulayınız
Bir tavaya rafine yağını koyup hafif kızdırıp galetalı biftekleri yanyana tavaya koyunuz
Orta ateşte üçer dakika altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarınız
Tavadaki yağı döküp tereyağını tavaya koyunuz, orta ateşte hafif kızartıp bifteklerin üzerlerine dökünüz
Bifteklerin üzerlerine yukarda hazırladığınız limonlu garnitürleri oturtup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15506 • adı:DANA ESKALOPU VİENUAZ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:32