



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DANA MADALYON (İTALYA)

750 gr. süt danası bonfile  
2 su bardađı et suyu  
1 ay bardađı demiglas  
100 gr. talaggio kreması  
100 gr. envantel peyniri  
4 adet domates  
200 gr. ıspanak  
1 ay kaşığı tuz  
1 ay kaşığı karabiber  
1 ay bardağı sıvı yağ  
50 gr. un

Madalyonları unlayın ve kızgın tavada her iki tarafını kızartın. zerine et suyu, demiglas ve kremayı ekleyin. Etlerin zerine talaggio peyniri koyun. Peynir eriyene kadar ateşte bekletin. Daha sonra sote ıspanak ve envantel peyniri ile doldurarak gratine edilmiş domates eşliğinde kendi sosu ile servis yapın.