DANA MEDAİLLON BERJERET

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

12 parça madalyon (1 parça 50 g)
1 kahve fincanı dilimlenmiş mantar
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı worchester sos
Birkaç yaprak adaçayı
¼ çay kaşığı köri
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
½ çay kaşığı limon suyu
8 yemek kaşığı krema

Dana filetolar küçük bir kaba dizilerek, üzerine 4 kaşık sıvı yağ, worchester, adaçayı ve köri serpilir.
Alt □ üst ederek filetoların baharata bulanması sağlanır ve 30 dakika dinlendirilir.
Dibi kalın bir tavada sıvı yağ kızdırılır ve etler dizilerek her iki tarafları da kızartılır.
Servis tabağına alınır.
Tavadaki yağ dökülür, tereyağı ve soğan ilave edilerek 1 dakika sote yapılır.
Mantarları da ekleyerek 2 dakika daha sote yapılır.
1-2 dakika kaynatarak limon suyu ve krema eklenir.
1 dakika kaynatılarak etlerin üzerine gezdirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:95296 • adı:Dana Medaillon Berjeret • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:51