DANA PİKATA

Malzemeler
12 parça ince dövülmüş kontrfile dana eti
3 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çay bardağı süt
1 orta boy kuru soğan suyu
Az miktarda tuz
Az miktar karabiber

Hazırlanışı
Dövülmüş parça etler, bir çay bardağı süt, iki tatlı kaşığı ayçiçek yağı, az miktar tuz, karabiber ve rendenin ince yönüyle çekilmiş soğan suyu ile karıştırılarak terbiye edilir. Sosu çekmesi için buzdolabında bir gün bekletilir. Ertesi gün ayçiçek yağı yayvan bir tavaya konularak yüksek ateşte ısınmaya bırakılır. Bu sırada çukur bir kaba kırılan 3 adet yumurtaya az miktarda tuz eklenerek çıpıcı yardımıyla çırpılır. Ayrı bir kaba un konularak, bir gündür sütlü sosu emmiş olan etlerin altı ve üstü önce una sonra yumurtaya bulanarak ocakta ısımış yağa koyulur. Izgara maşası ile çevrilerek, pembe renk alana kadar kızartılır. Servis tabaklarına konulan yemek isteğe göre yanında haşlanmış sebze veya tereyağında sotelenmiş spagetti makarna ile süslenerek sıcak olarak servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:46702 • adı:Dana Pikata • gönderen:maskara • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:47