



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DANA PİKATASI SAVORA (FRANSA)

PICCATA DE VEAU SAVORA

4 kişi için MALZEME :

6 parça dana eti (450 gr.) cevizden büyükçe kesilmiş tranş, yumurta veya sokumdan

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çay kaşığı toz hardal

2 tatlı kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı un

YAPILIŞI :

Etleri bıçak sırtı kalınlığında dövüp, tuzlayıp, biberleyiniz

Sonra hafif una bulayınız bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp etleri ilâve ediniz

Birer ikişer dakika alt üst kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Tavadaki yağı döküp hardalı ve tereyağını karıştırarak ilâve edip etlerin üzerine döküp servis ediniz

Yanında garnitür olarak tereyağlı erişte veriniz