ESCALOPE DE VEAU VİENNOİSE

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

Escolope dilimi hazırlanır, tuz ve karabiber serpilir.
Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya galeta tozuna batırılarak pane yapılır.
Kenarları ve ortası bastırılarak düzeltilir. Bıçağın tersi ile önce ortasına boylu boyuna bir iz yapılır. İze de iki yandan bağlanan izler yapılarak yaprak şekli verilir.
Servise gideceği zaman önce şekilli tarafı olmak üzere her iki yanı da pembe renkte kızartılır.
Üzerine tereyağ gezdirilir.
Şekillenmiş limon dilimi konulur.
Patates ve sebze garnitürleri ile birlikte servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:95308 • adı:Escalope de Veau Viennoise • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:07