



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRİTTURA PICCATA (İTALYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Limon Soslu Dana Eskalop

8 ince dana eskalop
125 gr. yağlı jambon
3 çorba kaşığı tepelme un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
60 gr. tereyağı
1/2 demet maydanoz
1 limon
1/2 su bardağı tavuk suyu (1/4 tavuksu tablet ile hazırlanmış)
taze çekilmiş karabiber
tuz

Unu tuz ve karabiber ile karıştırın. İnce olarak hasırlattığınız eskalopları bu una bulayın. Silkeleyerek fazla ununu atın. Eskaloplarınız yeteri kadar ince değilse, bir et döveceği ile döverek inceltebilirsiniz. Jambonları ince ince kesin. Maydanozları kıyın. Limonun suyunu sıkın. Zeytinyağını ve 40 gr. tereyağını büyük bir tavada eritin. Kızınca içine eskalopları atın ve iki taraflarını birer dakika kızartın. Eti attığınız yağ kızgın olmalı ki etlerin iki tarafı da iyice kızarsın, ama içleri pembe kalsın. Kızaran etleri bir servis tabağına alın ve sıcak tutun. Etleri çıkardığınız tavaya hemen jambonları atın ve çabucak kızartıp alın. Etlere üzerine koyun. Kalan tereyağını tavaya ilave edin, eriyince içine tuzlu ve karabiberli unun kalanını (silme 1 çorba kaşığı kadar) atın ve biraz kavurun. Limon suyunu, tavuk suyunu ve maydanozları ilave edin. İyice karıştırarak 2-3 dakika kaynatın. Daha sonra ateşten alıp etlerin ve jambonların üzerine gezdirin. Hemen sıcak sıcak servis yapın.

Not: "Frittura piccata"yı yanında fırında patates gratine veya patates püresi ile servis yapabilirsiniz.