GALETALI DANA PİRZOLASI (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):
4 kemikli ince dana pirzolası (dövülmemiş),
2 yumurta,
tuz,
karabiber,
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı,
1 su bardağı galeta unu veya ufalanmış bayat ekmek içi,
50 gr. kaşar veya gravyer rendesi,
2 çorba kaşığı un (elenmiş),
50 gr. tereyağı.

Dana pirzolalarının yağlı kısımlarını ayıklayıp üzerlerine genişçe bir bıçağın sırtıyla bastırarak inceltin. Pirzolaları bir bezle kurulayıp bir kenara bırakın.
Yayvan ve genişçe bir kapta yumurta, tuz, biber ve 1 çorba kaşığı çiçekyağını birlikte ı çırpın. Aynı biçimde bir diğer kapta ise galeta unu ya da bayat ekmek içiyle kaşer veya gravyer rendesini karıştırın.
Pirzolaların her iki tarafını da, hafifçe unladıktan sonra önce yumurtalı karışıma daha sonra da galeta unu, peynir rendesi karışımına iyice bulayın.
Tereyağı ve kalan 2 çorba kaşığı çiçekyağını büyük bir tavada, orta ateşte kızdırın, yağ kızınca pirzolaları ikişer ikişer tavaya koyarak her iki yanlarını da 5-6 dakika hafifçe kahverengileşene kadar kızartın.
Pirzolaları bir servis tabağına çıkarıp sıcak olarak servis edin.

Not: "Pane" yemekler çabuk alev alacağından bunu önlemek için bu tarifte tereyağa bir miktar da çiçekyağı ilave edilmiştir. Tavadaki yağ çok kızacak olursa ateşi hafifçe kısın.

© lezzetler.com tarif no:25901 • adı:Galetalı dana pirzolası (Fransa) • gönderen:alara • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:56