



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU DANA ŞİNİTZEL

Sos:

2 diş sarımsak
2 büyük soğan
100 g havuç
100 g kereviz
3 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı
70 g domates salçası
Yarım litre etsuyu (sığır)
1 defne yaprağı
1'er dal kekik ve biberiye
Tuz
Taze öğütölmüş karabiber

Et:

150 g iri yapraklı ıspanak
2 - 3 yemek kaşığı fıstık
150 g otlu peynir
8 ince kesilmiş dana şnitzel
8 ince dilim dana jambon
3 - 4 yemek kaşığı domates ezmesi
1 etli domates
2 iri diş sarımsak
1 yemek kaşığı fıstık
2 yemek kaşığı parmesan rendesi
1 bağ fesleğen
Zeytinyağı
Garnitör için:
16 adaçayı yaprağı
2 - 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Sos: Sebzeleri yıkayıp soyun ve kıyın. Sebzeleri kızgın zeytinyağında öldürün. Domates salçasını, et suyunu ilave edin. Yeşillikleri bağlayın ve sosun içine atın. Sosu 30 dakika süre ile, tencerenin kapağını kapatmadan koyulaştırın. Yeşillikleri sostan çıkarın.

Dana şnitzel: Ispanağı kaynar suda haşlayıp, buzlu suya batırın ve mutfak kağıdı üstüne koyarak kurumaya bırakın. Fıstıkları yağsız tavada kızartın, çıkarın ve kıyın. Peyniri 8 dilime kesin. Peynir dilimleri şnitzellere 4 cm daha dar olmalı. Şnitzellerin üstüne jambon dilimi koyun, domates ezmesini sürün, ıspanak yapraklarını örtün, üstüne peynir yerleştirin. Şnitzelleri sarın, kürdan ile kapatın. Adaçayı yapraklarını yağda kızartın ve mutfak kağıdına alın. Eti kızartın. Sosu süzgeçten geçirip eti üstüne dökün. Eti sosun içinde yaklaşık 40 dakika pişirin. Eti sostan çıkarın, sosu koyulaşıncaya kadar pişirmeye devam edin. Sosu ısıtılmış tabaklara pay edin, eti kesin ve sosun üstüne dizin. Baget ekmek ya da safranlı pilav ile servis yapın.