KEREVİZLİ PARMESANLI DANA

4 parça dana pirzolası
1 adet kırmızı biber
1 orta boy kıyılmış soğan
1 ince doğranmış kereviz kökü
1 çay kaşığı Sarmısak Sosu
250 ml tavuk suyu
1 adet yumurta
1 yemek domates salçası
1/2 kg soyulmuş domates
1 çay kaşığı toz şeker
1/4 bardak un
2/3 bardak dolusu ufalanmış bayat ekmek
1,5 bardak dolusu Mozzarella peyniri
2/3 bardak rendelenmiş Parmesan peyniri
1 adet maydanoz
1 adet kurutulmuş reyhan yapragı

Arasına yağlı kağıt koyduğunuz etleri tokmakla döverek inceltin
sanayağını kızdırıp kırmızı biberi, soğanı, kerevizi ve sarmısağı karıştırarak kavurun
Suyuyla birilikte domatesi, tavuk suyunu, domates salçasını, maydonozu, toz şekeri, kuru reyhanı, tuz ve karabiberi ekleyin
Kapağını kapatıp ara sıra karıştırarak domates sosunuz koyulaşana kadar pişirin
Yumurtayı çırpın
Pirzolaları önce una, sonra yumurtaya ardından ufalanmış ekmeğe batırıp sanayağında bifteklerinizin her iki yüzü de esmerleşene kadar kızartın
Fırını 170°C'de ısıtın
Tepsiye dizdiğiniz bifteklere mozzarella peyniri serpin
Domates sosunu kaşıkla üzerine yayıp en üste Parmesan peynirini serpin
Kalan 1 yemek kaşığı sanayağını bifteklerinizin üzerinde gezdirin
Et yumuşayıp peynirler altın rengini alana dek 25 dk pişirin

© lezzetler.com tarif no:90207 • adı:Kerevizli Parmesanlı Dana • gönderen:Yasin Türe • indirme tarihi:18.04.2024 - 00:51