



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DANA PİKATASI (FRANSA)

PICCATA DE VEAU AUX CHAMPIGNONS

4 kişi için MALZEME :

16 parça dan bifteği (40 gr. tanesi) Kontrafile, buttan trans veya yumurtadan

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

2 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay fincanı dilimlenmiş mantar (150 gr.)

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

4 çorba kaşığı konsome, yoksa et suyu

YAPILIŞI :

Yağın bir kaşığını küçük bir tavaya koyup eritiniz, mantarı ilâve edip az tuzlayıp biberleyiniz, orta ateşte ik üç dakika sote yapıp ateşten alıp muhafaza ediniz

Etleri bıçak sırtı kalınlığında ince dövüp tuzlayıp biberleyiniz

Dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp etleri yanyana tavaya koyunuz

Hızlı ateşte birer dakika alt üst kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Tavadaki yağı dökünüz, tavaya konsomeyi koyup bir iki dakika kaynatıp ateşten alınız

Karıştırarak tereyağını ve maydanozu yedirip etlerin üzerlerine dökünüz

Yukarda hazırladığınız mantarı da üzerlerine dökerek servis ediniz