



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI VE PEYNİRLİ DANA ANTRKOT

<https://www.aytac.com.tr>

8 parça toplam ağırlığı yaklaşık 450 g olan dana antrkot
Yarım su bardağı tuz ve çekilmiş tane karabiberle tatlandırılmış un (bulamak için)
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı sirke
8 küçük dilim AYTAÇ - DANA SALAM
Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan ya da 8 küçük dilim gravyer peyniri

- 1 Fırının sıcaklığını 200 dereceye getirin.
- 2 Antrkotları dövün ve düzleştirin. Kenarlarına küçük çentikler atarak pişerken kıvrılmalarını önleyebilirsiniz.
- 3 Tatlandırılmış unu bir tabağa yayın.
- 4 Tereyağını zeytinyağıyla birlikte bir tavada kızdırın.
- 5 Antrkot dilimlerini hafifçe una bulayın, fazlasını silkeleyin.
- 6 Tereyağını köpürür köpürmez tavaya atın ve her iki yüzleri kahverengileşene kadar pişirin.
- 7 Etleri bir fırın tepsisine alın.
- 8 Sirkeyi tavaya ekleyin, 1-2 dakika boyunca dipteki artıkları bir tahta kaşıkla kazıyarak pişirin ve etlerin üzerine dökün.
- 9 Her et diliminin üzerine bir dilim AYTAÇ - DANA SALAM yerleştirin, bir kaşık parmesan veya 1 dilim gravyer peyniri koyun ve fırında peynirler eriyene kadar (5-7 dakika) pişirin.
- 10 Sıcak servis yapın.

