



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

VENEDİK ESKALOPU

1/2 kilo süt danası etini (kemiksiz) küçük dilimlere bölüp dvecekle iyice dövmeli, tuzlayıp biberlemeli ve kekiklemeli.

Bir tavaya 30 gram sadeyağla 3 çorba kaşığı zeytinyağını koyup ısıtmalı. Yaę kızmaya başlarken et dilimlerini una bulayıp tavaya atmalı. nce bir yüzlerini, sonra öbür yüzlerini nar gibi kızartmalı.

Etler kızarıncaya ateşin ısısını azaltmalı ve her parçanın üzerine birkaç damla limon suyu akıttıktan sonra iki dakika daha ateşte tutmalı, tavadan çıkarıp servis tabağına almalı. Et dilimlerinin üzerlerine kabuğu çıkarılmış limon dilimlerini yerleştirdikten ve bir kahve fincanı kadar kıyılmış maydanoz serpiştirdikten sonra tabağın çevresini sote edilmiş brlce, tereyağında pişirilmış çalı fasulyesi veya domates, kırmızı turp gibi çiğ sebzelerle süslemeli ve sofraya götürüp servis yapmalı.
