YUMURTALI DANA BİFTEĞİ

4 adet dana bifteği (dövülmüş)
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet yumurta (çırpılmış)
Yarım su bardağı su
4 yemek kaşığı tereyağ
Yarım su bardağı etsuyu

Biftekleri yayvan bir kapta limon suyunda 30 dakika dinlendiriniz. Sonra biftekleri kaptan çıkarıp kurulayarak içinde beklettiğiniz marinadı atınız. Bifteklerin her iki yüzüne tuz ve biber serpiniz. Biftekleri tek tek önce çırpılmış yumurtaya, sonra una bulayınız. Fazla unlarını silkeleyiniz. Tereyağı geniş bir tavada eritip köpükleri sönünce biftekleri tavaya koyarak her iki yüzlerini 3-4'er dakika kızartınız. Et suyunu şarabı tavaya ekleyip 2 dakika daha, yemeğin sosu koyulaşıncaya kadar, pişiriniz. Tavayı ateşten alıp biftekleri servis tabaklarına yerleştiriniz. Tavada kalan sosu üstlerine döküp servis ediniz

© lezzetler.com tarif no:71725 • adı:Yumurtalı Dana Bifteği • gönderen:napolitan • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:11