



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ESKALOP MİLANEZ

8 adet dana biftegi
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kasığı tereyağı
4 çorba kasığı un
3 adet yumurta
1 su bardağı galeta tozu
Tuz
Karabiber

Biftekleri bıçak sirti kalınlığında ince dövüp tuzlayıp biberleyin.
Yumurtaları küçük bir kaba kırıp hafif çirpin. Biftekleri önce una sonra yumurtaya ve sonra galeta ununa bulayın.
Bir tavada rafine yağını koyun ve kızdırın.
Hazırladığınız etleri tavaya dizin. İkiser üçer dakika alt üst altın sarısı kızartın.
Bir servis tabağına dizin.
Tavadaki yağı döküp tereyağını tavaya koyun.
Orta ateşte hafif kızartıp bifteklerin üzerlerine döküp servis ediniz.

