



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ESKALOPU KASALINGA (FRANSA)

DANA ESKALOPU KASALINGA

4 kişi için MALZEME :

4 parça dana bifteği (150 gr. tanesi) (But, tranş veya yumurtadan veya kontrafileden)

Tuz, bir çimdik karabiber

4 çorba kaşığı un

2 adet yumurta hafif çırpılmış

1 su bardağı galeta tozu

2 kahve fincanı rafine yağı

2 tatlı kaşığı tereyağı

4 dilim gravyer peyniri

4 adet yumurta

YAPILIŞI :

Etlere bıçak sırtı kalınlığında dövüp tuzlayıp biberleyiniz

Sonra önce una sonra yumurtaya sonra galetaya bulayınız

Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp etleri yan yana tavaya koyunuz

Orta ateşte iki dakika kızartıp alt üst çeviriniz ve üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyunuz

Peynirlerin erimesi için iki üç dakika orta ateşli fırına veya salamandraya sürünüz, fırın yoksa tavanın üzerine bir kapak kapatıp orta ateşte üç dört dakika pişiriniz

Sonra bir servis tabağına çıkarınız

Yumurtaları tereyağı da tavada teker teker veya bir arada pişirip her bifteğin üzerine birer adet yumurta koyup kalan tereyağını kızartarak üzerlerine döküp servis ediniz.