



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ESKALOPU PARMESAN (FRANSA)

ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANI

4 kişi için MALZEME :

8 adet dana bifteği (75'er gr. tanesi) Traş, yumurta, sokum veya kontrafileden

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı un

3 adet yumurta küçük bir kaptan hafif çırpılmış

1 su bardağı galeta tozu

4 dilim bıçak sırtı kalınlığında gravyer peyniri (varsa parmesan) peyniri

YAPILIŞI :

Biftekleri bıçak sırtı kalınlığında ince dövüp tuzlayıp biberleyiniz

Etlerin dört adedini üzerlerine birer dilim gravyer peyniri koyunuz, peynir ince ise ikişer dilim koyunuz

Peyniri etlerin kenarlarına taşırmayın

Sonra üzerlerine diğer etleri kapatıp kenarlarına elinizle iyice bastırıp biftekleri önce alt üst una sonra yumurtaya, sonra galetaya bulayınız

Bir tavaya rafine yağını koyup hafif kızdırıp eskalopları yanyana tavaya diziniz

Orta ateşte dörder dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Tavadaki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz, hafifçe kızartıp eskalopların üzerlerine döküp servis ediniz.