



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ESKALOPU VERONEZ (FRANSA)

ESCALOPE DE VEAU VERONAISE

4 kiři için MALZEME :

4 adet dana bifteęi (150 gr. tanesi) Sokum, tranř veya yumurta veya kontrafiletodan

Tuz, bir çimdik karabiber

4 orba kaşığı un

2 adet yumurta hafif çırpılmış

1 su bardaęı galetto tozu

2 kahve fincanı rafine yağı

2 tatlı kaşığı tereyağı

4 ince dilim gravyer

1 ay fincanı dilimlenmiř mantar

4 ince dilim jambon

Az kırmızı biber

YAPILIřI :

Biftekleri bıçak sırtı kalınlığında ince dp tuzlayıp biberleyiniz

Yumurtaları küçük bir kaba kırıp hafif çırpınız

Biftekleri önce una sonra yumrtaya sonra galetaya bulayınız

Bir tavaya rafine yağını koyup hafif kızdırıp galetalı biftekleri yanyana tavaya koyunuz, ikişer dakika alt st

kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Tavadaki yağı döküp tereyağının yarisını ve mantarı tavaya koyunuz, az tuz ve biberleyip bir iki dakika sote

yapıp ateşten alınız ve mantarları müsavi olarak bifteklerin üzerlerine taksim edip üzerlerine birer dilim jambonu

jambonun üzerine de birer dilim peyniri koyunuz

İerlerine hafif kırmızı biber serpip fırına veya salamandraya koyup üzerindeki peynirin hafif erimesi için bir kaç

dakika bekletip çıkarınız, kalan tereyağını kızartıp üzerlerine döküp servis ediniz.