



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA KOTLET PANE

Dana kotletine iki santim sap bırakıp, pürüzlerini alınız, güzel bir şekil verdikten sonra hafifçe tokmaklayınız. Yemekten 10 dakika önce eritilmiş tereyağında hafifçe ıslatınız, tuzlayıp, biberledikten sonra galeta tozuna bulaymız, ızgaraya diziniz, kül tutmuş kömür ateşinin üstüne koyunuz. İki tarafını beşer dakika pişirmek yeterlidir. Kotletleri koyacağınız tabağın ortasına Patates Püresini tepeleme kor, kotletleri de etrafına dizerseniz süslü ve gösterişli olur.

Not: Bu gibi kızartmalara her türlü garnitür gider. Yalnız garnitürlerin iyi ve dikkatli yapılması gerekir. Çünkü kızartma ile garnitür lezzet bakımından birbirlerini tamamlarlar. Biri bozuk, iyi yapılmamış olursa, onun bozulduğuyla ötekinin lezzeti bozulur, tadı kaçır. Bunun için her ikisini de dikkatle ve iyi pişirmelidir.