



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA PİKATASI MARSÂLA (FRANSA)

PICCATA DE VEAU MARÇALA

4 kişi için MALZEME :

16 parça cevizden büyükçe dana eti Fransız, yumurta veya sokumdan (400 gr.)

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

2 tatlı kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı un

YAPILIŞI :

Etleri bıçak sırtı kalınlığında dövünüz, tuzlayıp biberleyiniz ve hafif una bulayınız.

Bir tavaya rafine yağın koyup kızdırıp etleri ilâve ederek birer ikişer dakika alt üst hızlı ateşte kızartıp bir güvece veya servis tabağına çıkarıp tavadaki yağı dökünüz

Tavada tereyağını eritip etin üzerine döküp servis ediniz

Yanında garnitür olarak tereyağlı erişte servis ediniz