



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ŞİNİTZEL

- 500 gram dana eti ince dövülmüş
- 1 fincan rende kaşar
- 1 kaşık un
- 2 bardak galeta tozu
- Tuz
- 1 adet yumurta
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 3 kaşık zeytinyağı
- 3 kaşık sadeyağ
- 1 kaşık tereyağı
- 1 adet limon

Etleri kasap, yarım parmak inceliğinde dövüp hazırlar. Bu etler alınır, üzerlerine biraz tuz sürülüp, bir kenara bırakılır. Bu arada bir tava içine 3 kaşık sadeyağ, 3 kaşık zeytinyağı konup eritilir ve kızmaya haşladığı sırada bir kap içinde yumurta çalkalanır, içine bir kahve Kaşığı karabiber konup karıştırılır Etler teker teker alınır Bir kâğıda veya tabağa konan kaşar peyniri rendesine altı ve üstü bastırılır. Buradan çıkarılıp una, sonra da yumurtaya batırılır. Yumurtadan çıkartan her parça et son olarak galeta tozuna sokulur ve yağı kızmış olan tavaya yavaşça bırakılır. Altı ve üstü aynı derecede pişen etler bir tabağa alınır, sıcakken her etin üstüne küçük birer parça tereyağı oturtulur. Yağ eridiği zaman her parçanın ortasına dilim konur ve sıcak sıcak sofraya götürülür.

