



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DANA ŞİNİTZELİ (PANE)

600 gram dana eti  
1 kahve kaşığı karabiber  
25 gram rende kaşar (1 kahve fincanı)  
1 küçük kahve kaşığı zeytinyağı  
25 gram un (yarım kahve fincanı)  
2 tatlı kaşığı tuz  
250 gram galeta tozu (2 bardak)  
1 adet yumurta  
KIZARTMASINA ve ÜSTÜNE:  
80 gram margarin (4 çorba kaşığı)  
40 gram tereyağı (2 çorba kaşığı)

1 But tararından çıkarılmış kemiksiz 600 gram dana etini, aşağı yukarı yüzer gramdan 6 eşit parçaya kestikten sonra her bir parça eti et dövmeye yarayan demirle döverek ya da kasaba dövdürerek, bıçak sırtından az daha kabaca inceltmek suretiyle uzunca bir şekilde büyütmelidir.

2 Etlerin dövülmeleri sona erince; dört küçük tabak alarak, bunlardan birine rende kaşar, ikincisine yarım kahve fincanı un, üçüncüsüne iki bardak galeta tozu, dördüncüsüne de, içine bir kahve kaşığı karabiber ve bir küçük kahve kaşığı zeytinyağı katılmış ve çatalla iyice dövülmüş bir adet yumurta koymalı, sonra inceltmiş olduğumuz etleri, teker teker alarak, tuzladıktan sonra her iki taraflarını sırasıyla önce rende peynire, sonra da gayet hafif olmak üzere una ve sonra yumurtaya, daha sonra da galeta tozuna bulamak suretiyle bütün etleri bu şekilde galetalamalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

3 Etlerin galetalanması sona erince; bir tavaya dört silme çorba kaşığı margarin koyarak, iyice kızdırmak, sonra bu kızgın yağa, çok sıkışık olmamak üzere, galetaladığımız etleri ilâve ederek, ateşi hafifçe azaltmalı ve etlerin ancak bir taraflarını aşağı yukarı 7-9 dakika hesabıyla etleri 14-18 dakika arasında pişirmeli ve delikli bir kepeç ile bir kaba almalıdır. (Etlerin tavada serbestçe pişmeleri gerektiğinden, bunları ancak birkaç defada pişirmek gerekir.)

4 Etlerin pişirilmesi sona erince; bunları servis tabağına alarak, üstlerine sıcak bir halde 2 silme çorba kaşığı tereyağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır.