



ESCALOPE DE VEAU HACHE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Escalope dilimi düzeltilir, tuzlanır, biberlenir.
Önce una, sonra hafif çarpılarak ak ve sarıları iyice karışmış olan yumurtaya batırılır.
Az yağlanmış kızgın tavada, her iki yanı da pembe renkte kızartılır.
Üzerine tereyağı gezdirilir.
Süslenmiş limon dilimi ve garnitürlerle servis yapılır.

Not: Hache'nin anlamı "kıyma" dır. Hazırlanıp pişirilmesi aynı diğerleri gibidir. Sadece burada muntazam olamayan ve dilimlenemeyen kıymetli et parçaları kullanılıp yaprak şekli verilir.

