



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ESKALOP GÜVEÇTE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Fileto tarafından 4 dilim süt danası eti,

2 bardak süt,

2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri veya rokfor peyniri,  
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Filetoları iyice dövdükten sonra dibi düz ve çukur bir kaba koymalı. Üzerlerine sütü dökmeli ve böylece eti bir gece bu marinatta bırakmalı. Filetolar gereği kadar marinatta kaldıktan sonra bunları süttten çıkarıp bir güvece yerleştirmeli. Güvecin kapağını da sıkı sıkıya örttükten sonra kabı orta ısıllı bir fırına koymalı ve böylece birbuçuk saat kadar bırakmalı.

Güveci fırından çıkarınca kapağını açma ve rendelenmiş peyniri etlerin üstüne serpmeli. Kabin içine yan taraftan dökmek suretiyle marinattan kalan sütü boşaltmalı ve güveci hafif bir ateşin üstüne oturtma-malı. Etleri, sütü tamamiyle çekinceye kadar pişirmeli. Sonra ateşten indirip servis tabağına almalı. Tabağın çevresine isteğe uygun bir garnitür koyduktan sonra sıcak sıcak servis yapmalı.