



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN ESKALOPU

Süt danasından kemiksiz dört dilim et kesilir. İyice dövüldükten sonra tuzu ve karabiberi serpilir, una bulanır ve içinde kızgın sadeyağla mısırözü yağı karışımı bulunan tavaya konur. Etlerin iki yanı da güzelce kızartılır. Beri yanda bir baş soğanla bir diş sarımsak ince ince kıyılır. Kızarmış etlerden artan yağın içine atılarak kavrulur. Soğan pembeleşince önceden kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 lri domates katılır. İki yaprak fesleğenle yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra salça, vakit vakit sıcak et suyu katılarak pişirilir. Salça pişince tavada kızartılmış etler konur ve birlikte beş dakika pişirilir. Beş dakika sonunda etle salçası kayak biçimindeki bir servis tabağına yerleştirilir. Üzerlerine kekik serpilir. Bu işler yapılırken tuzlu kaynar suda haşlanmış beş patatesin kabuğu soyulur ve bunlar pompresden geçirilerek püre durumuna getirilir. Sonra bu püre patates küçük bir kuşaneye konur, üzerine gereği kadar tuz serpildikten sonra karıştırılırken bir bardak kadar sıcak süt katılır. Püre beş dakika orta ısı ateşte karıştırılarak tutulduktan sonra sıkma şıngasına konur ve servis tabağının çevresi türlü biçimlerde patates püresiyle süslendikten sonra sıcak sıcak servis yapılır.