



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DANA ESKALOP

8 Adet Dana Eskalop
2 Adet Biber(biri kırmızı,diğeri yeşil ya da sarı)
200 gr Mantar
Maydanoz
1 Yumurta
1 Diş Sarmısak
Limon
80 gr Kalın Dilimlenmiş Jambon
Tereyağı ya da zeytinyağı
Tuz, Karabiber

Biberleri yıkadıktan sonra şeritler halinde doğrayın.

Bir tavada erittiğiniz 45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağında sarmısığı öldürün.

Sarmısakları çıkarın, aynı yağa biberleri atıp 10 dakika harlı ateşte kızartın.

Mantarları yıkayıp dilimleyin. Zar şeklinde doğranmış jambonla birlikte biberleri kızarttığınız tavaya mantarları da atın. 10 dakika kadar kızarsınlar.

Dana eti dilimlerini ekleyin ve 8 dakika kadar iki taraflı iyice kızartın.

Bir limonun suyuyla yumurtayı iyice çirpin, bir tutam kıyılmış maydanozu ekleyin.

Eti ateşten indirdikten sonra sıcak bir tabağa döşeyin.

Limon ve yumurtayla hazırladığınız sosu biberlerin üzerine dökün, ateşi söndürüp hızla karıştırın. Karışımı et dilimlerinin üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.