



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI DANA ESKALOP

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

1 kg dana dana döş eti
150 g un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
125 g bitkisel sıvı yağ
250 g mantar
300 ml çiğ krema
1 tatlı kaşığı acı toz kırmızı biber

Escalop diliminin fazla yağları alınarak sinirleri temizlenir.
Escalop parçası eşit kalınlıkta 10 dilim yapılır, biraz su ile etler dövülerek inceltir.
Un, tuz ve karabiber birlikte harmanlanarak escalop parçaları unlanır.
Ayıklayıp temizleyip yıkayarak julienne doğrayınız.
Sıvı yağ bir tavada kızdırarak escalopların her iki tarafını çok hafif renk alacak şekilde kızartınız.
Servis tabağına alarak üzerini kapatınız ve sıcak kalmasını sağlayınız.
Escalopların pişirildiği tavada kalan yağa mantarlar eklenerek birkaç dakika sote yapılır.
Tavada kalan yağ süzülerek alınır.
Krema ekleyip kaynama noktasına getirdikten sonra ateş kısılır.
Sosun tuzu kontrol edilerek kırmızı biberi eklenir.
Kısık ateşte koyu bir sos haline getirilinceye kadar çektilir.
Sos ince bir süzgeçten mantar ve eskalopların üzerine süzdürülür.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Aynı sos 300 ml krema yerine 150 ml krema kullanarak ve 150 ml krema ve 150 ml tavuk velutesi kullanarak da hazırlanabilir.

