



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ESKALOP

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Bonfilelik 8 süt danası eti dilimi,
50 gram sadeyağ,
1/2 demet maydanoz,
1 diş sarımsak,
300 gram taze mantar,
1 limon,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar karabiber ve tuz,
2 kahve fincanı un.

Yapımı: Mantarların toprağa değen saplarını kesip atın. Nemli bir çuval beziyle sürterek saplarının ve şapkalarının zararını çıkarın. Sonra elinizi limonlu suyun içinde tutarak mantarları dilim dilim doğrayın ve bu ekşi suda bırakın.

25 gram sadeyağla 4 çorba kaşığı zeytinyağının içine suları süzölmüş mantarları atın. Tuzunu, biberini serptikten sonra mantarları orta ısıli bir ateşte iyice pişirin. Mantarlar pişince tavayı ateşten indirmeden önce kıyılmış maydanozu ve kıyılırcasına ince doğranmış sarımsağı mantarların üstüne serpin. Şöyle bir karıştırdıktan sonra tavayı ateşten indirin. Bu işler olurken bir başka tavaya 25 gram sadeyağla 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyup kuvvetli ateşte kızdırın. Sonra dövölmüş, tuzlanmış ve una bulanmış dana eti dilimlerini kızgın zeytinyağına koyun, bunların her iki yanını nar gibi kızartın.

Dana eti dilimleri kızarıncaya bunları servis tabağına yerleştirin. Henüz yeni pişen mantarları da bu eskalopların üstüne yayın. Mantarın suyunu da üzerlerine döktükten sonra sıcak sıcak servis yapın.