



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLANESA NAPOLİNATA (ARJANTİN)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Pane Et İçin:

- 4 adet dana biftek (veya tavuk göğsü)
- 1 su bardağı galeta unu veya ekme kırıntısı
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber (isteğe bağlı)
- Kızartmak için sıvı yağ
- Üzeri İçin:
- 1 su bardağı domates sosu
- 200 gr rendelenmiş mozzarella peyniri
- 1 çay kaşığı kekik veya fesleğen
- 1 çay kaşığı zeytinyağı

Dana biftekleri ince olacak şekilde dövün (ince olması pişme süresini kısaltacaktır).

Tuz, karabiber ve isteğe bağlı baharatlarla etleri tatlandırın.

Yumurtaları bir kaseye kırın ve çırpın.

Galeta ununu ayrı bir tabağa koyun.

Etleri önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayın ve güzelce kaplanmasını sağlayın.

Paneyi iyice sabitlemek için etleri 10 dakika buzdolabında dinlendirin.

Geniş bir tavada bol sıvı yağı ısıtın.

Pane edilmiş etleri her iki tarafı da altın rengini alana kadar kızartın (yaklaşık 2-3 dakika).

Fazla yağı süzmek için havlu kağıdın üzerine alın.

Fırını 180°C'ye ısıtın.

Kızarttığınız etleri bir fırın tepsisine yerleştirin.

Üzerine bir kaşık domates sosu sürün ve rendelenmiş mozzarella peyniri ekleyin.

Son olarak fesleğen veya kekik serpiştirin ve birkaç damla zeytinyağı gezdirin.

Önceden ısıtılmış fırında peynir eriyip hafif kızarana kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin.

Yanında patates kızartması, salata veya pilav ile sıcak servis yapın!

Not: İtalyan mutfağındaki klasik "Milanesa" tarifinin Arjantin versiyonudur.



© lezzetler.com tarif no:182106 • adi:Milanesa Napolinata (Arjantin) • gönderen:dolu • indirme tarihi:14.03.2025 - 02:33