



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİO ESKALOPU (BREZİLYA)

400 gram süt danasını ince dilimlere doğradıktan sonra bunları et dveceğiyle dövmeli ve bir kaba düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Tuzunu ve biberini serptikten sonra bir bardak pişmiş süt dökmeli. Eti böylece bir saat kadar dinlendirmeli. Sonra sütten çıkarıp unlamalı ve içinde iki çorba kaşığı yağ bulunan tavaya koyup iki yanlarını nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.

Eskaloplar iyice kızarınca tavaya sütü de dökmeli ve tavanın kapağını örterek içindekileri on dakika orta ısıllı ateşte pişirmeli.

Sonra eskalopları sıcak yerde tutulan servis tabağına yerleştirmeli. Tavadaki salça fazla suluysa bir süre kaynatarak koyulaştırmalı. Eskalopların üstüne döktükten sonra sıcak sıcak servis yapmalı.
