ŞEFİN DOLDURULMUŞ ESKALOPU (FRANSA)

ESCALOPE DE VEAU FARCIE DU CHEF

4 kişi için MALZEME :
8 adet dana bifteği (75 gr. tanesi) Tranş, yumurta, sokum veya kontrafiletodan
Tuz
Bir çimdik karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı un
3 adet yumurta küçük bir kapta hafif çırpılmış
1 su bardağı galeta tozu

YAPILIŞI :
Biftekleri bıçak sırtı kalınlığında dövüp tuzlayıp biberleyiniz
Dört adet bifteğin kenar çevresinde birer buçuk santim kutrunda mesafe bırakarak tam ortalarına birer buçuk çorba kaşığı aşağıdaki mantar harçtan koyup hafif yassıltınız
Kenarlarına taşırmayınız, üzerlerine kalan dört adet bifteği kapatınız
Kenarlarını elinizle iyice bastırınız
Biftekleri önce alt üst sonra yumurtaya sonra galetaya bulayınız
Bir tavaya rafine yağını koyup hafif kızdırınız, biftekleri yanyana tavaya yatırıp dörder beşer dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarınız
Tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve edip orta ateşte hafif kızartıp bifteklerin üzerine döküp servis ediniz

MANTAR HARÇ

MALZEME :
150 gr. dilimlenmiş, mantar (1 çay fincanı)
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan
2 kahve fincanı mantar suyu
Tuz
Bir çimdik kırmızı yaprak biber
1 çorba kaşığı tepeleme dolu un (15 gr.)
1 kahve fincanı soğuk süt
1 çay fincanı kaynar süt

YAPILIŞI :
Küçük bir tencereye soğuk sütü ve unu koyup iyice karıştırınız beş dakika bekletiniz
Üzerine kaynar sütü döküp karıştırarak orta ateşte üç dört dakika pişirip ateşten alınız
Diğer küçük bir tencerede tereyağı ile soğanı bir iki dakika orta ateşte kavurup tuz, biber ve mantarı ilâve edip iki dakika daha kavurunuz
Mantar suyunu ilâve edip kaynatarak suyunu çektirip yukarıdaki sütlü sosu ilâve edip bir iki dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız, kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:15507 • adı:ŞEFİN DOLDURULMUŞ ESKALOPU (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:28