



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 kaptan 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 yassılatınız

Kenarlarına taşırmayınız, üzerlerine kalan dört adet bifteği kapatınız

Kenarlarını elinizle iyice bastırınız

Biftekleri önce alt üst sonra yumurtaya sonra galetaya bulayınız

Bir tavaya rafine yağın koyup hafif kızdırınız, biftekleri yanyana tavaya yatırıp dörder beşer dakika alt üst altın

sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Tavanın içindeki yağ 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.