



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VENEDİK USULÜ ESKALOP

2 orba kaşığı tereyağı  
400 gram süt danası  
2 ay kaşığı tuz, karabiber  
1 su bardađı süt  
1 kase un  
3 adet eskalop  
2 orba kaşığı salça

400 gram süt danasını ince dilimlere doğradıktan sonra bunları et dveceğiyle dvelim ve bir kaba düzenli bir biçimde yerleştirelim. Tuzunu ve biberini serptikten sonra bir bardak pişmiş süt dökelim. Eti böylece bir saat kadar dinlendirelim. Sonra sütten çıkarıp unlayalım ve içinde iki çorba kaşığı tereyağı bulunan tavaya koyup iki yanlarını nar gibi oluncaya kadar kızartalım.

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

Sonra eskalopları sıcak yerde tutulan servis tabağına yerleştirelim. Tavadaki salça fazla suluysa bir süre kaynatarak koyulaştıralım. Eskalopların üstüne döktükten sonra sıcak sıcak servis yapalım.

