



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİYANA USULÜ ESKALOP

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

1/2 kilo fileto tarafından süt danası,
100 gram margarin yağı,
2 yumurta,
3 kaşık un,
2 kaşık fırınlanmış bayat ekmek tozu,
1 limon,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz ve karabiber

Yapımı :

Eti çok ince on iki dilime doğrayıp iyice dövdükten sonra tuzlayıp biberleyin. Sonra teker teker önce una, sonra çırpılmış yumurtaya daha sonra da fırınlanmış bayat ekmek tozuna bulayarak kızgın margarin yağında kızartın. Kızaran eskalopleri servis tabağına dizin. Kızartma işlemi bittikten sonra limonu yuvarlak olmak üzere ince dilimlere doğrayıp eskalopların üstüne dizin. Yıkanmış ve kıyılmış maydanozu da üstüne serpin. Bu yemeği kabak veya patates kızartmasıyla ya da patatesli domates salatasıyla birlikte servis yapın. Arzu edildiği takdirde servis yapmadan önce eskalopların üstüne kızgın tereyağı da dökebilirsiniz.