



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

5 YILDIZ TAVUK ŞİNİTZEL

500 gr. Kıyma makinesinden geçirilmiş tavuk eti

100 gr. haşlanmış pirinç

2 yumurta

Kıyma makinesinden geçirilmiş tavuk eti, haşlanmış pirinç. Yumurta karıştırılarak, bir kıyma hamuru elde edilir. 24 lük bir EMSAN kızartma gereci, kızartma kaidelerine göre kızdırılır. Kıyma hamurundan küçük şinitzel'ler yapılarak her iki tarafı da kızartma kaidelerine uygun olarak az kızartılır. Sonra ocağımız en az ısıya ayarlanarak, kızartma gerecimizin kapağı kapatılır ve şinitzellerin kalınlığına göre takriben 10 dakika müddetle tam pişirmesi yapılır.