



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TAVUK ŞİNİTZEL

4 adet tavuk göğsü
1 su bardağı galeta unu
1'er tatlı kaşığı kekik, kırmızıbiber, karabiber, kimyon, tuz

Galeta ununu ve bütün baharatları derin bir kaba koyarak karıştırın. Tavuk göğüslerini galeta ununa bulayın. 10-15 dakika dinlendirin. Kızgın yağda arkalı önlü kızartarak servis yapın.