



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ ŞİNİTZEL

1.5 su bardağı bezelye
1 adet soğan
3 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
1 su bardağı sıcak su
Kekik, tuz, karabiber
Şnitzel için:
500 gr. tavuk eti
5 çorba kaşığı un
2 adet yumurta
Galeta unu, tuz, karabiber

Yemeklik doğranmış soğanı margarinle kavurun. Bezelyeleri ve suyu ekleyip, 15 dakika pişirin. Üzerine limon kabuğunu, kekiği, tuzu ve karabiberi de ekleyin. Bezelyeler pişince servis tabağına alın. Tavuk etini küp küp kesip, tuz ve karabiberle karıştırın. Una, çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa bulayıp, kızartın, bezelyeyle servis yapın.