



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİL PEYNİRLİ TAVUK ŞİNİTZEL

8 parça tavuk snitzel
125 gr tereyağ
yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)
250 gr dil peyniri
biraz tuz
karabiber

Tereyağ, maydanoz, karabiber ve tuzu krema halinde kaşşırın. Şnitzelleri dizip, üzerlerine hazırladığınız karışımı sürün. Bir miktar karışımı daha sonra sürmek üzere bir kenara ayırın. Şnitzellerin ortasına birer parça dil peyniri koyun. Yaprak sarması gibi kenarlarını kapatarak sarın, yağladığınız payreks bir kaba dizin. Üzerine kalan maydanozlu tereyağı sürün. Kızgın finnda yirmi dakika pişirin.