



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK ŞİNİTZEL

4 adet ince dövülmüş tavuk göğsü
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
1 adet soğan, havuç, kabak, patates
3 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Limon

Tavuk etlerini önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en son da galeta ununa bulayın ve zeytinyağında kızartın. Sebzeleri uzun ince doğrayın. Fırın tepsisine tüm sebzeleri yerleştirin, 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirin. Sebzeleri ve şinitzeli servis tabağına koyun. Şinitzelin üzerine parçalara ayrılmış tereyağı ve limon dilimleri koyarak servis yapın.

