DANA ŞİNİTZEL

Dana antrikot
2 adet yumurta
Tel kadayıf
Un
1 kaşık rende parmesan ya da eski kaşar peyniri
1 avuç kıyılmış maydanoz
Tereyağı (kızartmak için)
Galeta unu

Tel kadayıfları bir fırın tepsisi içinde düşük dereceli bir ısıda fırında altın sarısı olacak şekilde kurutun ve iyice ufalayın. Etlerinizin her iki tarafını iyice tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Etleri panelemek için üç ayrı tabak hazırlamanız gerekiyor. İlk tabağa un koyup onu da tuz ve karabiber ile tatlandırıyoruz. İkinci tabağa çırpılmış yumurtaları koyuyoruz gerekirse bir kaşık su ile biraz açıyoruz.
Üçüncü tabağa galeta unu kıyılmış kadayıf parçaları, kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş peyniri koyuyoruz. Etlerimizi sırayla önce un, sonra yumurta ve son olarak galeta unu dolu tabaklardaki malzemeye iyice bulayıp fazla birikeni sallayarak silkeliyoruz. Daha sonra kızdırdığımız tereyağı içinde altın rengi olana kadar kızartıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:83764 • adı:Şinitzel • gönderen:rukiyem • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:23