



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞİNİTZEL

1/2 kg biftek
2 doğranmış soğan
2 yumurta
galeta unu
bir parça tereyağ
bir demet maydanoz
tuz

İnce kesilmiş ve iyice dövülmüş biftek dilimleri buzdolabında arzuya göre, ya soğanlı ya da soğansız, 3-4 gün dinlendirilir. (Et buzluğa konulur. Pişirmeden 6 - 7 saat önce dolaptan çıkarılır) Pişirileceği zaman önce yumurta sarısına sonra da galeta ununa bulanıp kızgın yağda pembeleştirilir. Yağ süzülüp, tekrar yumurta ve galeta ununa bulanır ve kızartılır. Üzerlerine tereyağ, ince bir dilim limon ve maydanoz koyulur. Haşlanmış küçük patates veya patates salatası ile servis yapılır.