ŞNİTZEL

4 adet 100'er gramlık dövülmüş dana bifteği
4 çorba kaşığı un
1 adet iri yumurta
1/2 bardağı rendelenmiş bayat ekmek içi
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
1/2 su bardağı sıvıyağ
Süslemek İçin:
4 dilim limon
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış maydanoz

Önce maydanozlu tereyağını hazırlayın. Bunun için küçük bir kapta tereyağı, limon suyu ve maydanozu bir çatalla ezerek iyice karıştırın. Yağlı kâğıdın içine koyup. 2-3 santim çapında rulo halinde yuvarlayın. Buzdolabının buzluğuna kaldırıp dondurun. Kullanmadan önce, buzluktan çıkart p kalın dilimler hainde kesin. Un, tuz ve biberi karıştırıp harmanlayın. Bir tabağa koyun. Bir çukur tabağa yumurtayı koyup, çatalla iyice çırpın. Bir üçüncü tabağa da rendelenmiş bayat ekmek içini koyun. Dana bifteklerinin her iki yanını önce baharatlı una sonra çırpılmış yumurtaya en son olarak da rendelenmiş bayat ekmek içine bulayın. Biftekleri silkeleyerek fazla ekmek içini atın. Geniş bir bıçağın sırtıyla bastırarak, ekmek içlerinin ete nüfuz etmesini sağlayın sıvı yağı bir tavada orta ateşte kızdırın. Yağ çok kızmadan etlerin her İki tarafını birkaç dakika pişirin Fazla yağlarını kağıt üzerine alarak süzdürdükten sonra sıcak tabaklara akların limon ve maydanozlu tereyağıyla süsleyip patates kızartması de servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:107582 • adı:Şnitzel • gönderen:yalvaç • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:39