TAVUK ŞİNİTSEL

2 parça tavuk göğüs eti
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı un
2 adet yumurta
Sıvıyağ
Karabiber
Tuz

Tavuk göğüs etlerini ikiye bölün. Eti mutfak tahtasının üzerine yayın ve bir mutfak çekici ile dövün. Etiniz hemen hemen yarım parmak kalınlığında olsun. Böylece 4 parça şinitsel elde edersiniz. Şinitsellerin üzerine bir parça karabiber ve tuz serpin. Bir tabağa un, diğer birine galeta ununu koyun. Yumurtaları geniş bir tabakta çırpın. Etleri önce una, sonra yumurtaya, daha sonra ise galeta ununa bulayın. Daha sonra tekrar yumurtaya bulayıp bir kere daha galeta ununa bulayın. Böylece şinitselleriniz kızarınca daha gevrek ve kıtır kıtır olur. Ayrıca et de suyunu kaybetmez.
Tavada bol sıvıyağı kızdırın ve şinitelleri kızartın. Yanında bol limonlu ve maydonozlu bir patates salatası ile servis yapın.

ML® Tavuk Şinitsel için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39367 • adı:Tavuk Şinitsel • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:06