VİYANA USULÜ YULAFLI ŞİNİTZEL

4 adet dana biftek
4 çorba kaşığı un
2 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı yulaf ezmesi
100 gram margarin

Hafifçe dövülmüş dana bifteklerinin her iki yanını da elenmiş un, tuz ve taze çekilmiş karabiber karışımına bulayın. Biftekleri silkeleyerek fazla unu atın. Unlanmış bifteklerin yine her iki yanını çırpılmış yumurtaya bulayın. Yumurtalı biftekleri yulaf ezmesine bulayın.
Yulaflı şnitzelleri kızgın margarinde çevirerek her iki yanları da altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.



Fotoğraf "mahperi" tarafından gönderildi. 06.06.2015

© lezzetler.com tarif no:91694 • adı:Viyana Usulü Yulaflı Şinitzel • gönderen:Fevzii • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:50