



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALMAN USULÜ ŞİNİTZEL

4 büyük dana bifteği (dövülmüş)
1 limonun suyu
30 gr (1/4 su bardağı) un (1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kırmızıbiberle karıştırılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1/4 su bardağı et suyu
250 gr küçük mantar (silinip, dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
125 gr (1/2 su bardağı) krema

Alçak kenarlı bir tabağa biftekleri yerleştirip, üstlerine limon suyunu dökünüz. Arasına bifteklerin üstüne kaşıkla limon suyundan gezdirerek, 30 dakika, bir kenarda bekletiniz. Biftekleri çıkarıp, kağıt peçete üstünde kurularak, bir kenara bırakınız. (Tabakta kalan limon suyunu atınız.)

Baharatlı unu bir tabağa koyup biftekleri bu una iyice buladıktan sonra fazla unlarını silkeleyerek bir kenara bırakınız.

Büyük bir tavaya 3 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca hazırladığınız dana şnitzellerini tavaya koyup, her iki yanlarını 3-4'er dakika, renkleri iyice pembeleşinceye kadar kızartınız. Et suyunu ekleyip kaynatınız. Kaynayınca sürekli karıştırarak, şnitzelleri 2 dakika daha pişiriniz. Maşa ya da delikli kepeçle, şnitzelleri tavadan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına dizerek, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Kalan 1 çorba kaşığı yağı tavaya koyup orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantar, taze soğan, tuz, biber ve hindistancevizini ekleyip, iyice karıştırınız. 3 dakika, mantarlar yumuşayınca kadar pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, kremayı katarak karıştırdıktan sonra, içindeki sosu şnitzellerin üstüne dökerek, servis ediniz.