



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANÇUEZLİ ŞİNİTSEL

### Malzemeler:

- Yarım kg kontrfile
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı ekmek kırıntısı
- Yarım su bardağı un
- 1 su bardağı kızartma yağı
- 2 adet iri patates
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3-4 dal maydanoz
- 2 adet tazze soğan
- 4 rulo ançuez
- 4 dilim limon
- 1 tatlı kaşığı tuz

### Yapımı:

Kontrfile parçalara ayrılır iyice dövülür. Önce tuzla karıştırılmış una bulanır, silkelenir, sonra çırpılmış yumurtaya batırılır, en son ekmek kırıntısına bulanır. Teflon tavada iki yüzü pembe renkte kızartılır. Kağıt peçetede fazla yağı alınır. Bu arada haşlanmış patatesler sıcakken soyulur, küp şeklinde doğranır. Kıyılmış maydanoz, taze soğan, tuz ve zeytinyağı yağ ile karıştırılır. Servis tabağına şinitsel aktarılır. Kenarına patates salatası, üzerine limon dilimi ve bir rulo ançuez konur.