



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİPSLİ ŞİNİTZEL

3-4 parça ince dövülmüş bonfile
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
2 su bardağı patates cipsi
1 ay bardağı un
2 orba kaşığı tereyağı
Yarım ay bardağı sıvı yağı
Tuz ve karabiber

Öncelikle patates cipslerini ufalayın ve galeta unuyla karıştırın. İnce dövülmüş etleri önce una sonra yumurtaya en son da cipsli galeta ununa bulayıp az yağda pişirin. İsterseniz fırında da pişirilir. Yanında bol salatayla harika olacaktır.