



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ŞİNİTZEL

- 4 adet ince dövülmüş dana bonfile
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 adet yumurta
- 1 adet soğan, havuç, kabak, patates
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limon

Öncelikle dövülmüş etleri bir miktar süt ya da ayranla 30 dakika kadar marine ederseniz çok daha lezzetli olacaktır ama aceleniz varsa buna gerek kalmaz. İnce dövülmüş etleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya en son da galeta ununa bulayın. Bu şekilde hazırlanmış etleri erimiş tereyağı ve zeytinyağında iki yüzünü 4 dakika kadar pişirin. Bu arada sebzeleri uzun ince bir şekilde doğrayın. Fırın tepsisine tüm sebzeleri yerleştirin. Sebzeleri 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirin. Pişirilebilen sebzelerle şinitzeli servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "kısmetse" tarafından gönderildi. 20.10.2015