



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANA ŞİNİTZEL

4 adet fileto antrikot
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
Tuz
Karabiber
Ayçiçek yağı
Dilim limon

Yumurtaları çırpıyoruz. Un ve galeta ununu ayrı ayrı düz tabaklara boşaltıyoruz. Unun içersine tuz, karabiber, pulbiber ve kekik ilave ediyoruz. Dövmüş antrikotları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından galeta ununa bulayıp, kızgın ayçiçek yağında kızartıyoruz. Dilim limon ile servis ediyoruz.