



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SCHİNİTZEL

Özgür Şef

4 ADET (160 GR. BUT) SÜT DANASI DİLİMİ
3 ADET YUMURTA
1 PAKET LAYS
3 DL UN
3 YEMEK KAŞIĞI SIZMA ZEYTİNYAĞI
TUZ
TAZE ÇEKİLMİŞ KARABİBER
3 LT AYÇİÇEK YAĞI (KIZARTMAK İÇİN)

Dana etini iki streç filmin arasına yerleştirin ve çok ince dövün. Tuaz karabiber serpin. Eti önce una bulayın ardından çırpılmış yumurtaya batırın sonra da kırılmış lays a bulayın. Bol miktarda ayçiçek yağını iyice kızana kadar ısıtın. Etleri teker teker içine atın. 2 dakika sonra çevirip 1 dakika daha, etler altın sarısı olana kadar pişirin.