



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET ŞİNİTZEL

<https://www.sozcu.com.tr>

4 dilim dövülmüş antrikot
2 adet yumurta
Ekmek kırıntısı
Eski kaşar rendesi
Limon kabuğu rendesi
Taze kekik
1 su bardağı un
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Öncelikle karışımlarımızı hazırlıyoruz.

1. Karışım; un, tuz, karabiber

2. Karışım; yumurta, tuz

3. Karışım; ekmek kırıntısı, taze kekik, limon kabuğu ve eski kaşar rendesi

Etleri sırasıyla 1.2. ve 3.karışıma bulayıp kızgın yağda kızartıyoruz. Piştikten hemen sonra üzerine taze kekik ve mandalina suyu ekleyebilirsiniz.

Not: Eti maksimum serçe parmak kalınlığına kadar inceltelim. İsterseniz eti dövdürmeden kendiniz de kesebilirsiniz.



Fotoğraf "L.L" tarafından gönderildi. 27.05.2020