



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ŞİNİTZEL

Gülhan Kara

- 4 adet her biri 100 gr piliç göğüs fileto (inceltilmiş)
- 1 su bardağı süt
- Yarım şişe soda
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 çay bardağı buğday unu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 yumurta + 1 kaşık su

İnceltilmiş, kesilmiş piliç etlerini süt ve soda karışımına yatırıp 20 dk bekletin.

Düz bir tabağa un, başka bir tabağa da galeta unu koyun. Una tuz ekleyin, galeta ununa kırmızı toz biber ekleyip harmanlayın. Bir çukur tabağın içinde yumurtayı 1 kaşık suyla çirpin.

Etlerin her iki yüzünü de önce una bulayın. Sonra yumurtaya ardından galeta ununa batırın. Hazırladığınız pane edilmiş etleri bir kağıt havlu üzerine yan yana dizin.

Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Bir mutfak fırçası kullanarak haznenin dibini yarım kaşık yağla yağlayın. Pişirme haznesine dört porsiyon halinde şinitzelleri dizip hazneyi yerine yerleştirin. Isıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 15 dakikaya ayarlayın. Sıcak servis edin.

Not: Aynı tarifile dana veya balık şinitzel pişirebilirsiniz. Dana şinitzeli 30 dakika, balık şinitzeli ise 12 dakika pişirmeniz yeterlidir.

