



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRİSİNİLİ TAVUK ŞİNİTZEL

600 gram tavuk göğüs eti
1 paket grisini
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı çeşni
1 su bardağı Bizim Mutfak Ayçiçek Yağı
50 gram roka
Yarım kg patates
100 gram közlenmiş biber
4-5 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Grisinileri ezerek toz haline getirin. Tavuk göğüs etlerini ortadan ikiye kesin. Yumurtaları derin bir kaba kırın. Tuz, karabiber ve çeşniyi ekleyip çırpın. Tavuk göğüs etlerini önce yumurtaya daha sonra grisinilere bulayın. Sıvıyağı tavaya alıp kızdırın ve tavuk şnitzeli kızartın. Patatesleri haşlayın. Soğuduktan sonra kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Közlenmiş biberleri ince ince doğrayıp ince kıyılmış maydanozları ilave edin. Patates salatasını ve tavuk şnitzeli servis tabağına alın. Kıyılmış rokayı tavuk şnitzelin üzerine yerleştirdikten sonra servis edin.