



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ ŞNİTZELİ

Şnitzel: 4 hindi şnitzeli, 2 çorba kaşığı limon suyu, 2 dal biberiye, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, çekilmiş karabiber, 4 diş sarımsak, 1 kırmızı biber.

Şnitzel: Şnitzelleri limon suyu, biberiye, zeytinyağı, karabiber, dövülmüş sarmı-sak ve kıyılmış kırmızı biberden oluşan bir terbiyenin içine koyup 2 saat bekletin. Kağıt mutfak havlusu ile kurulayın. Şnitzelleri ızgarada yaklaşık 3 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:9232 • adı:Hindi şnitzeli • gönderen:musti • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:19