



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANAKLI ŞİNİTZEL

MALZEMELER

4 adet dövölmüş piliç göğsü
200 gr ıspanak
2 adet yumurta
1 fincan un
1 su bardağı sıvı yağ
1,1/2 çay bardağı mayonez
½ demet maydanoz
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Yumurtaları derin bir kaba kırdıktan sonra tuz ve karabiberi ekleyin. Piliç göğsünü önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Kızdırılmış sıvı yağda kızartın. Ispanakları ve maydanozu yıkayın, ince ince doğradıktan sonra haşlayın. Mayonezi ıspanaklarla karıştırın. Servis tabağına aldığınız şinitzellerin üzerine ıspanaklı sosu dökerek servis yapın.