



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIFLI ŞİNİTZEL

THY Skylife

½ kg kuru kadayıf
4 parça kontrfile (320 gr)
2 adet yumurta
1 su bardağı un
½ adet mandalınanın / limonun suyu
1 çorba kaşığı çekilmiş karabiber
Tuz
Kızartmak için zeytinyağı

Şnitzellik olarak dövdürdüğünüz ete tuz ve karabiber serpin. Paneleme için etlerin rahatça sığabileceği boyuttaki üç kaba sırasıyla un, çırpılmış yumurta ve fırında 5 dakika kuruttuğunuz yarım kilo kadayıfı koyarak üçlü bir istasyon hazırlayın. İki şnitzeli rahatça pişirebileceğiniz boyda bir tavaya, tabanını bir parmak kaplayacak kadar zeytinyağı dökün ve ocağın altını açın. Yağın ideal ısını korumak için her seferinde iki tane şnitzel kızartın, böylece kadayıflar da çıtır çıtır olacak. Şnitzellerin iki tarafı da altın rengine dönüp iyice çıtır bir hale geldiğinde kağıt havlu ile yağın alacak şekilde tabağa çıkartın. Sıcakken servis tabağına alın ve üzerine yarım mandalınanın veya limonun suyunu sıkın. Soğumadan afiyetle yiyin.

