



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI TAVUK ŞİNİTZEL

8 parça tavuk eti (kemiksiz, dövülmüş göğüs kısmı)

125 gr tereyağı

Yarım demet maydanoz, ince kıyılmış

250 gr dil peyniri

Tuz

Karabiber

Tereyağı, maydanoz, karabiber ve tuzu krema halinde karıştırın. Şnitzelleri dizip, üzerlerine hazırladığınız karışımı sürün . Bir miktar karışımı daha sonra sürmek üzere bir kenara ayırın. Şnitzellerin ortasına birer parça dil peyniri koyun. Yaprak sarması gibi kenarlarını kapatarak sarın, yağladığınız payreks bir kaba dizin. Üzerine kalan maydanozlu tereyağı sürün. Kızgın fırında yirmi dakika pişirin. Etin fazla pişip kurumamasına, sertleşmemesine özen gösterin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 01.08.2022