



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR GEVREKLİ ŞİNİTZEL

4 parça tavuk göğüs eti
2 su bardağı mısır gevreği
2 yumurta
Kırmızı pul biber
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Tavuk etlerini enlemesine ortadan ikiye kesin ve et dövencesi ile iyice inceltin.

Tuz, karabiber serpiştirin.

Mısır gevreklerini mutfak robotunda çekerek inceltin.

Tuz, taze çekilmiş karabiber, pul biber ekleyip harmanlayın.

Tavuk etlerini önce çırpılmış yumurtaya daha sonra mısır gevreği karışımına bulayın.

Kızgın yağda kızartın.

