



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ VE AKDENİZ SALATASI İLE ŞİNİTZEL

2 adet Lezita Şinitzel
2 adet turp
3 dal ince kıyılmış Frenk soğanı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kuru kekik
2 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 adet haşlanmış patates
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
1 kase Akdeniz yeşillikleri
1 yemek kaşığı limon suyu
Ayçiçek yağı (kızartma için)
2 dal Frenk soğanı (dekor için)
Bir tutam toz muskat cevizi

Bir kaseenin içinde tereyağı, kuru kekik, sarımsak ve pul biberi harmanlayın.

Akdeniz yeşilliklerini zeytinyağı ve limon ile lezzetlendirin. Bir kaseenin içine alın. Üzerini fındık turp ile dekorlayın.

Patatesi tavada ezin. Üzerine süt, kaşar peyniri, muskat cevizi ve frenk soğanı ekleyin.

Lezita Şinitzeli derin yağda nar gibi kızarana kadar pişirin.

Patates püresi, salata ve baharatlı tereyağı ile servis edin.

