



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ŞİNİTZEL

4 parça ince dövülmüş tavuk eti
1 su bardağı galeta unu
100 gram kaşar peynir rendesi
2 yumurta
1 su bardağı un
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızı pul biber
Limon

Tavuk etlerini tuz ve biberleyin. Bir kabın içinde yumurtayı çırpın. Diğer kabın içinde rendelenmiş peynirle galeta ununu karıştırın. Tavuk etlerini önce una sonra yumurtaya son olarak da peynirli galeta ununa bulayıp 1 saat kadar buzdolabında bekletin. Bu şekilde dondurucuda uzun süre muhafaza edebilirsiniz. Daha sonra da tereyağında iki yüzünü de kızartın. Sıcak olarak ikram edin. Üzerine özellikle limon suyunu sıkıp servis yapın.
