



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ BİBERLİ DANA ŞİNİTZEL

2 yemek kaşığı sana klasik  
1 adet sarı dolmalık biber  
1 adet kırmızı dolmalık biber  
yeterince tuz ve karabiber  
2 parça dana bonfile(dövülmüş)  
1 paket knorr pane harcı

Şerit doğranmış biberleri sana yağı ile soteleyip tuz ve karabiber ekle.Dövülmüş eti knorpane harcı ile paneye bulayarak tavada kızart ve sotelenmiş biberlerle servis yapın.

---