



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE KREMALI KADAYIF ŞİNİTZEL

<https://www.bim.com.tr>

500 gr kuru kadayıf
1 paket Tazem tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı Destan karabiber
1 tatlı kaşığı Rafine Sofra tuz
1 tatlı kaşığı Destan kırmızı toz biber
3 adet Bili Bili yumurta
1 su bardağı Efsane un
4 limon dilimi
4 parça baharatlı Emin tereyağı
Sebzeli sosu için:
5 adet mantar
1 su bardağı Mutfağım bezelye
1 su bardağı Mutfağım mısır
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı
1 çay kaşığı Rafine Sofra tuz
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 paket Dost krema
Kızartma için:
3 su bardağı Sole ayçiçek yağı

500 gr kuru kadayıfı ufalayarak orta boy bir tabağa aktarın. Eğer taze kadayıf kullanıyorsanız, kadayıfları 200 derece fırında 10 dakika kontrollü olarak kavurabilirsiniz. Ayrı bir tabağa 3 adet yumurta kırın ve çirpin. Son tabağa ise 1 su bardağı un, 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiber ekleyip karıştırın.

1 adet tavuk göğsünü kalın kısmından, yanlardan ikiye bölün ve iki streçfilm arasında döverek inceltin. Diğer göğüsler içinde aynı işlemi gerçekleştirin.

Göğüsleri önce baharatlı una, devamında yumurtalara ve son olarak kuru kadayıflara batırın. Kadayıfların tavuğu sardığından emin olun.

3 su bardağı ayçiçek yağını tencereye ekleyin ve kızdırın. Tencereye kadayıflı şinitzelleri koyun. Orta ateşte ön yüzünü 7, diğer yüzünü de yine aynı şekilde 7 dakika altın rengi olana kadar pişirin.



