



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİNİTZEL

Malzemesi

1,5 kg. süt danası but i  kapağı

3 yumurta

Tuz,

Karabiber

2  ay fincanı rendelenmiş ka ar peyniri

2  orba ka ığı un

4-5 dilim bayat ekmek

1  ay fincanı zeytinyağı

1  ay fincan eritilmiş tereyağı

1 limon

2 kibrit kutusu büyüklüğünde dondurulmuş tereyağı

Eti kasapta iyice d vd rerek, iki bift k büyüklüğünde ve yarım parmakdan daha ince parçalar halinde hazırlattırın. Geni   bir kaba yumurtaları kırıp, 2-3 çorba ka ığı soğuk suyla çırpın.

Et dilimlerini tuzlayın ve rendelenmiş ka ar peyniriyle una bulayarak elle bastırın.

 ırpılan yumurtaya ve iri delikli elekten geçirilerek bulgur iriliğine getirilmiş bayat ekmek içine buladığınız etleri bir tepsiye dizin.  zerine par  men k ğıdı kapatarak yarım saat kadar dinlendirin.

Zeytinyağı ve tereyağını geniş ve düz dipli bir tavada kızdırın.

 initzel parçalarının üzerindeki ekmek kırıntılarının fazlasını bir bıçakla hafifçe sıyırıp aldıktan sonra, kızgın yağda etin her iki tarafını özenle kızartın. K ğıt yayılmış bir kaba çıkartın. Yađ süzülünce, sıcak sıcak dağıtım tabağına alın.

Etlerin üstüne, kabukları soyularak ince ince kesilmiş limon dilimlerini koyun. Dilerseniz, limonların üstüne de küçük küpler halinde kesilerek maydanoza bulanmış donmuş tereyağı da koyabilirsiniz.