



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞİNİTZEL PANE

<https://www.rational-online.com>

8 parça piliç şinitzel  
Un  
Yumurta (bütün)  
Galeta unu  
Sadeyağ  
Tuz  
Karabiber

Piliç şinitzelleri tuzlayıp karabiberleyin ve una bulayın. Ardından çırpılmış yumurtaya bulayıp son olarak galeta ununa bulayın.

Bularken hafifçe sallayın. Paneyi pilicin üzerine bastırmayın; aksi takdirde kızartıldığında kabarmaz. Şinitzellerin üzerine fırçayla eritilmiş sadeyağ veya başka bir kızartma yağı sürün ve bir kızartma ve fırınlama tepesinde altın sarısı oluncaya kadar pişirin.

Not: Renginın daha canlı ve koyu olmasını isterseniz galeta ununa biraz toz kırmızıbiber karıştırın.

