



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİNİTZEL

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

150 gr hindi ya da dana eti
1 yumurtaya da 100 ml kaymak
Un
Ekmek kırıntısı
Yağ
Limon
Tereyağı
Tuz
Biber
Garnitür olarak:
Patates
Tuz
Yağ

Eti parmak kalınlığının yarısı olacak şekilde ezin. Şnitzeli tuz ve biberle hafifçe terbiyeleyin.
3 tane derin olmayan kaseye ihtiyacınız var. Birisi un için, birisi yumurta için ve birisi de ekmek kırıntıları için.
Öncelikle şnitzeli una, sonra çırpılmış yumurtaya (ya da kaymağa) ve en sonunda da ekmek kırıntılarına bulayın.
Şnitzelin ekmek kırıntılarıyla tamamen kaplı olduğundan emin olun.
Kızartma tavaında yağ yeterli sıcaklığa geldiğinde şnitzeli tavaya yerleştirin. Sonra şnitzeli her iki tarafından altı dakika kadar ya da altını kahverengi olana kadar kızartın.
Garnitürü için, patatesleri soyun ve ince ince dilimleyin. Patatesleri pişirme kağıdına koyun. Patateslerin üzerine tuzu ve biraz yağı yayın ve pişirme tepsisini fırına koyun. 200 derecede 30 dakika pişirin.
Şnitzeli aynı zamanda yeşil salataya da sebze ya da patates salatasıyla da servis edebilirsiniz.

