



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİNİTZEL

2 parça antrikot

Tuz

Karabiber

Dış harcı için:

3 yemek kaşığı un

2 adet yumurta

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için:

1,5 su bardağı ayçiçeği yağı

Antrikotları döverek inceltin. (Bu işlemi kasabınızdan da rica edebilirsiniz.)

Üstlerine tuz ve karabiber serpin ve kenara alın.

Yumurtaları bir kasede çırpın.

Un ve galeta ununu da ayrı ayrı tabaklara koyun.

Ayçiçeği yağın derin bir tavada güzelce kızdırın.

Antrikotları una bulayın.

Ardından ununu silkeleyip çırpılmış yumurtaya son olarak da galeta ununa batırın.

Her tarafı kaplanan etleri yeniden silkeledikten sonra kızgın yağa atın.

Her iki tarafı da altın gibi olana kadar kızarttığınız şinitzelleri kağıt havlu üzerine çıkarın.

Şinitzelleri patates salatası, otlu tereyağı, kızılık sosu ve bir dilim limon ile servis edebilirsiniz.

