



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU ŞİNİTZEL

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram tavuk şinitzel
1 paket çıtır pane harcı
1 paket galeta unu
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı soda
2-3 yemek kaşığı süt
1 kase un
Sosu için:
8-10 adet sivri biber
5 adet çarliston biber
5 adet domates
4 diş sarımsak
Kekik
Pul biber
Karabiber
Tuz
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı kadar su
Yarım çay bardağı tereyağı
Üzeri için:
Yeteri kadar rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle tavukları yıkayıp, süzgece alın ve suyunu süzün. Genişçe bir kaba yumurtayı kırın, süt, soda ve bir fiske tuz ilave edip çirpin. Pane harcı ve galeta ununu da geniş bir kaba alıp, biraz tuz ilave edip harmanlayın. Unu da geniş bir tabağa koyun.

Pane için, tavukların her birini önce una, sonra yumurtaya batırın, sonra da galeta unlu karışımla her tarafını elinizle bastıra bastıra güzelce bulayın. Kızgın tereyağı ile orta ateşte iki tarafını da güzelce kızartıp fırına vereceğiniz kaba alın.

Sosu için tereyağını tencereye koyup kızdırın. Doğradığınız biberleri ekleyin. Biberler ölüp biraz kızarıncaya, kabukları soyulup küp küp doğranmış domatesleri ve minik minik doğranmış sarımsakları ilave edin. Tuzunu ilave edip, 10 dakika orta ateşte pişirin. Salçayı ve baharatlarını ilave edin, 1 çay bardağına yakın sıcak suyu da ekleyin kapağını kapatıp, 10-15 dakika suyunu çekene kadar pişirin.

Sosu tavukların üzerine pay edin. Üzerlerine kaşar peynirini koyun. Peynir eriyip biraz kızarana kadar 200 derecede fırınlayın.



© lezzetler.com tarif no:141635 • adı:Soslu Şinitzel • gönderen:Aysıl • indirme tarihi:05.04.2025 - 19:39