



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN SOSLU SCHNITZEL

- 1 paket Keskinöğlü tavuk göğsü
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 adet Keskinöğlü yumurta
- 1 şişe soda
- 1 çay bardağı un
- Tuz, karabiber
- 3 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı
- Sosu için;
- 1 çay bardağı tahin
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 4 dal maydanoz
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı Ravika zeytinyağı

Çok ince dövülmüş tavuk etlerini önce tuz ve karabiberle tatlandırılmış una, daha sonra da sodayla çırpılmış yumurtaya, son olarak da galeta ununa bulayıp zeytinyağında altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartın. Ayrı bir kapta tahini, limon suyunu, Ravika zeytinyağını ve kıyılmış maydanozu karıştırıp sosu elde edin. İçerisine baharatları ve ezilmiş sarımsakları ekleyin ve kızarmış tavuklarla birlikte servis yapın.

