



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAVUK SCHNITZEL

Özgür Şef

3-4 PARÇA TAVUK GÖĞÜS  
1 PAKET KIRILMIŞ LAYS  
1 SU BARDAĞI UN  
3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ  
1 YUMURTA  
TUZ  
KIZARTMALIK YAĞ

Tavukları döverek iyice inceltin. Tuzlayın ve bir kabın içine koyup üzerinde sıvı yağ gezdirin. Kapağını kapatarak ve 1-2 saat dinlendirin. Daha sonra tavukları önce una, daha sonra da yumurtaya bulayın son olarak kırılmış laysa batırın. Tavaya yağı koyun ve tavukları içerisine atıp kızartın. Yanında istediğiniz garnitürle birlikte servis yapın.

---