



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ŞİNİTZEL

4 adet tavuk göğüs fileto

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

Tavukları ortadan kesip döverek inceltin.

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.

Tavukları una bulayın.

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

Her tarafı kaplanan tavukları yeniden silkeledikten sonra kızgın yağa atın.

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

Şinitzelleri Baviera usulü patates salatası, otlu tereyağı ve bir dilim limon ile servis edebilirsiniz.

