



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİNİTZEL BURGER

<https://www.elele.com.tr>

- 6 dilim ekmek
- 6 salatalık turşusu
- 1 fındık turp
- Şinitzel için
- 2 parça tavuk göğüs eti
- 1 su bardağı un
- 3 yumurta
- 1.5 su bardağı galeta unu
- Kızartmak için:
- Ayçiçek yağı
- Sosu için:
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı bal

Tavuk göğüs etlerini ortadan ikiye kesin. Sırasıyla un, çırpılmış yumurta ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektin. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar çirpin. Ekmekleri yapışmaz yüzeyli bir tavada hafif kızartın. Salatalık turşularını ince uzun, turpu ince yuvarlak dilimleyin. Kızarttığınız ekmek dilimlerinden bir tanesinin üzerine sostan sürün. Üzerine sırasıyla salatalık turşusu ve bir parça şinitzel yerleştirin. Tekrar sos sürüp bir ekmek dilimi daha yerleştirin tekrar sos sürüp turşu ve turpu yerleştirin. Son olarak sostan gezdirip bir dilim ekmekle üzerini kapatın. Diğer sandviç içinde aynı işlemi tekrarlayıp sıcak servis yapın.

