



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK ŞİNİTZEL

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

1 adet tavuk göğüs eti  
Yarım su bardağı un  
Yarım su bardağı galeta unu  
2 adet yumurta  
Köri  
Karabiber  
Tuz  
Kızartmak için  
Sıvı yağ

Un, galeta unu ve yumurtayı ayrı ayrı kaplara koyun. Hepsinin içine biraz karabiber, köri ve tuz ekleyerek karıştırın.

Tavaya bir parmak yüksekliğinde sıvı yağ koyarak kızdırın. Şinitzel için göğüs etlerini önce una sonra yumurtaya daha sonrada galeta ununa bulayarak orta sıcaklıkta yağda iki tarafı kızarana kadar pişirin. Fazla yağın alması için havlu kağıt üzerine koyun. Bütün tavuklar bu şekilde pişirildikten sonra sıcak olarak servis edin.

