



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ŞİNİTZEL

6 parça şinitzellik tavuk eti
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı ekmek kırıntısı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı pul biber

Şinitzellik olarak kasabınızdan aldığınız etlerin üzerine çatal ile delikler açın ve ve bir gece önceden süte yatırın. Eğer vaktiniz yoksa süte 1 saat kadar da yatırabilirsiniz. Daha sonra etleri bir tabağa çıkarın ve her tarafını una bulayın. Una buladığınız etleri önce yumurtaya ardından da ekmek kırıntısına bulayıp tereyağında kızartın. Sıcak olarak servis edin.

