



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK ŞİNİTZEL

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

4 parça kemiksiz fileto tavuk göğsü

2 adet yumurtanın sarısı

2 yemek kaşığı un

1 su bardağı galeta unu

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Öncelikle tavuk etlerini satın alırken, kasabınızdan fileto şeklinde isteyin veya kendiniz döverek inceltin. Yumurta sarılarını çok az suyla çırpın. Ayrı bir kasede un, tuz ve karabiberi kuru olarak karıştırın. Üçüncü kaseye galeta ununu alın. Tavukların iki yüzünü önce una ardından yumurtaya son olarak da galeta ununa batırın. Tüm tavuklara sırası ile aynı işlemi uygulayın. Kızgın yağda iyice kızarana kadar pişirin. Yanına fırında baharatlı patates ile servis edebilirsiniz.

