



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ŞİNİTZEL

- 1 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 2 Adet tavuğun göğüs eti
- 1 Adet yumurta
- 1 Çorba Kaşığı un
- 2 Çorba Kaşığı galeta unu

Göğüs etlerini ince olarak,bıçak ucuyla etler parçalanmayacak şekilde bir iki yerden kesin ve şişe altıyla vura vura hafif inceltiniz.etleri önce una,sonra yumurtaya en son da galeta ununa bulayıp kızgın yağa koyun.orta hararetli ateşte her iki tarafını kızartın.peçete üzerinde fazla yağını alıp yanında patates kızartmasıyla servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.06.2024