



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIYANA ŞİNİTZELİ (TAVUKLU)

MALZEMELER

600gr tavuk göğsü
1 çay kaşığı tuz
2 adet çırpılmış yumurta
1 kutu hamsi konservesi
3-4 çorba kaşığı ufalanmış ekmek içi
100 gr margarin
limon dilimleri

HAZIRLANIŞI

Tavuk göğüslerini incelene kadar dövün. Ekmek kırıntılarına tuz, karabiber katın ve göğüsleri bunlarla karıştırın. Kızgın yağda orta ateşte iki taraflarını da pişirin. Servis yaparken limon dilimleri ve rulo halinde hamsi yada sardalya filetoları ile süsleyin. Yanına garnitür olarak soğan ve patates kızartması yenir.
