



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SCHNITZEL VİYANA

<https://www.haberturk.com>

4 dilim dana antrikot veya tavuk göğsü (ince dövülmüş)
1 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Tuz ve karabiber
Kızartma için sıvı yağ (ayçiçek yağı veya zeytinyağı tercih edilebilir)
Limon dilimleri (servis için)

İlk olarak, et dilimlerini iyice inceltmek için bir et dövücüyle her iki tarafını da dövün. Etler yaklaşık yarım santimetre kalınlığında olmalıdır. Ardından her iki tarafını da tuz ve karabiberle tatlandırın. Geniş bir tabakta unu, başka bir tabakta çırpılmış yumurtaları ve son olarak galeta ununu ayrı ayrı hazırlayın. İnce dövülmüş et dilimlerini önce una bulayın, ardından yumurtaya batırın ve son olarak galeta ununa iyice bulayın.

Her dilimi kapladıktan sonra fazla galeta ununu silkeleyin.

Geniş bir tavada yeterli miktarda sıvı yağ ısıtın.

Yağ iyice ısındığında schnitzel dilimlerini ekleyin ve her iki tarafını altın sarısı olana kadar 3-4 dakika kızartın.

Kızartma işlemi tamamlandığında kağıt havlu üzerine alınarak fazla yağ süzdürülür.

Schnitzel'i limon dilimleri ile sıcak olarak servis edin. Yanında patates salatası, kızartılmış patates veya mevsim salatası ile sunulabilir.

