



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VİYANA USULÜ ŞNİTZEL

4 parça dana eti (tercihen buttan; her biri yaklaşık 90 g, bütün yağları alınıp, dövülmüş)  
30 g (4 çorba kaşığı) un  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
1 yumurtanın akı  
60 g yulaf unu  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
limon dilimleri (süsleme için)

Un, tuz ve karabiberi düz bir tabakta ya da bir alüminyum folyo parçası üstünde iyice karıştırıp, ince birtabaka halinde yayın. Bir kâsede yumurta akını 1 çorba kaşığı suyla çırpın. Yulaf ununu düz bir tabağa ya da bir alüminyum folyo parçası üstüne ince birtabaka halinde yayın.

Dana etlerinin her iki yanlarını unlu karışıma bulayıp, hafifçe silkerefazla unlarını atın. Sonra mutfaktezgâhı üstüne serip, üstteki yüzlerine yumurta akı - su karışımını mutfak fırçasıyla sürün. Her eti yulaf ununun üstüne, yumurta akı sürülmüş yanı alta gelecek biçimde koyup, elinizle bastırın. Sonra öbür yüzlerini çevirip, kalan yumurta akını sürün ve yeniden altüst edip, parmaklarınızla bastırarak, yulaf ununun yapışmasını sağlayın. Fazla unlarını bırakmaları için, her eti hafifçe silkeleyin.

Çiçekyağının yarısını yapışmayan birtavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınca et dilimlerinden ikisini koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (8-10 dakika) pişirin. Etleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, öbür 2 et dilimini de aynı biçimde pişirerek, servis tabağına çıkarın. Limon dilimleriyle süsleyip, servis yapın.

Not: Bu yemekte kullanılacak yulafunu çok ince olmalıdır. Kalınsa, mutlaka iki avuç arasında ufalanıp kullanılmalıdır. Yulaf unu bulunamazsa, yerine galeta unu da kullanılabilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 31.10.2024