



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA USULÜ ŞNİTZEL

- 4 dana bifteği (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 125 gr (1 1/3 su bardağı) galeta unu
- 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 limon (ince dilimlenmiş)
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Bifteklerle limon suyunu serpip, bir kenarda 5 dakika beklettikten sonra kağıt peçete ile kurulayarak, tuz, karabiber ve kırmızıbiberle ovunuz.

Çırpılmış yumurtaları bir tabağa, galeta ununu da bir başka tabağa koyunuz. Biftekleri önce yumurtaya, sonra galeta ununa iyice bulayıp, fazla unlarını silkeleyiniz. Hazırladığınız bu dana şnitzellerinin hepsini yanyana alacak büyüklükte bir tavada, yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca şnitzelleri tavaya koyup, her iki taraflarını 3-4'er dakika, renkleri iyice pembeleşip, pişinceye kadar kızartınız. Tencereyi ateşten alınız. Şnitzelleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Her birinin üstüne bir dilim limon koyup, biraz maydanoz serpererek servis ediniz.

Not: Yanında patates püresi ve tereyağlı çalı fasulyesi ile servis edilebilir.

