



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA USULÜ ŞİNİTZEL

125 gr. salatalık
1/2 demet Frenk soğanı
1 adet limon
125 gr. süzme yoğurt
1 adet yumurta
2 dilim dana biftek
80 gr. un
100 gr. galeta unu
50 gr. tereyağı

Salatalıkları yıkayıp kabuklarını soyun ve rendeleyin. Frenk soğanını halka halka doğrayın. Limonu sıcak suyla yıkayın; kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın (2 yemek kaşığı olmalı.) Frenk soğanı, limon suyu ve limon kabuğu rendesini süzme yoğurt ile karıştırın. Yumurtayı çırpın. Biftekleri dövüp inceltin, küçük parçalara kesin ve tuz, biber ile tatlandırın. Biftekleri önce una, sonra yumurtaya ve en son galeta ununa bulayın. Bifteklerin her iki tarafını da tereyağında kızartın. Salatalıkları yoğurt sosu ilave edin. Sosu şinitzeiler ile servis yapın.