



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİYANA USULÜ ŞİNİTZEL

150 gr kontrfile
2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 miktar beyaz ekmek
Kızartmak için sıvı yağ
2 adet patates
½ domates
2 dal taze soğan
2-3 dal taze nane
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay kaşığı hindistancevizi
1 adet limon suyu
Tuz
Karabiber

Eti düz bir zeminde suyunu kaçırmayacak şekilde döverek inceltin. Eti hafif nemliyken elenmiş una bulayın. Fazla unlar silkelendikten sonra çırpılmış yumurtaya batırın. Daha sonra kabukları çıkarılmış ve ufalanmış ekmek içlerine bulayın.

Kızgın sıvı yağda arkalı önlü rengi altın sarısı olana dek kızartın. Kağıt peçete üstüne alınarak fazla yağı süzdürülür ve daha önceden ısıtılmış servis tabağına konur. Haşlayıp küp küp doğradığınız patatesleri hardal ve hindistancevizi ile karıştırıp, tuz, limon ve karabiberi atın. Taze soğan ve domatesle tabağı süsleyip servis yapın.