TAVUK ŞİNİTSEL

2 Adet tavuk göğüs eti
1 Su bardağı galeta unu
1 çay bardağı un
2 Yumurta
Tuz, karabiber
Kızartmak için 3/4 su bardağı sıvı yağ

Öncelikle tavuk etleri tuzlanır, karabiberlenir.
Ayrı kaplara çırpılmış yumurta, galeta unu ve un konur.
Tuzlanıp, biberlenip tavuk göğüs etleri önce una, sonra yumurtaya en sonda galeta ununa batırılır.
Önceden kızdırılmış yağa bırakılır ve kızarana kadar pişirilir.
Kızaran şinitseller servis tabağına alınır.

Not: Süslemek isteniyorsa; limon dilimleri, haşlanmış yumurta ya da maydanoz dalları kullanarak süslenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 224 | Adı: Tavuk Şinitsel | İndirme tarihi: 26.04.2024 - 15:54