



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو آتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## دجاج شنتسل Tavuk ŞinitseI



٢ عدد من لحم  
١ كوب ماء طحين  
١ كوب شاي ط  
٢ بيض  
ملح , فلفل أس  
لأجل القلي  
ثلاثة أرباع بكوب

- # أولاً تملح اللحم الدجاج , وتفلفل الأسود
- # جلد البيض في صحن منفصل , وضع طحين القلطة الطحين
- # تملح وتفلفل وتعرق لحم الدجاج الثدي على طحين وبعدها للبيض وفي الأخير طحين القلطة
- # أولاً يترك في زيت محرر ويطبخ حتى الإنفعال
- # ويؤخذ محرر شنتسلات على خدمة الأطباق

ملاحظة : يمكن تزيين باستخدام شرائح الليمون وبيض المسلوق أو فرع بقدونس إذا كان تريد تزيينه