



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 طحين
٢ بيض
ملح , فلفل أسود
لأجل القلي
ثلاثة أرباع كوب

- # 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 محمر ويطبخ حتى الإنفعال
- # ويؤخذ محمر شنتسلات على خدمة الأطباق

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