



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Toyuq Şinitsəl

Tavuk Şinitsel



2 Ədəd toyuq sine ət
1 Stəkan qalta un
1 Stəkan un
2 Yumurta
Tuz, qarabibər
Qızartmaq üçün:
Üç ¼ duruyağ

- # Əvvəlcə toyuq ətleri duzlanır, qarabibərlənir.
- # Ayrı qablara Çirpilmış yumurta, qaleta un və un qoyulur.
- # Duzlanıb, bibərlənib toyuq sinəsi ətleri əvvəl una, sonra yumurtaya ən sonunda qaleta ununa batırılır.
- # Əvvəldən qızdırılmış yağabıxılır və qızaraa qəderbişirilir.
- # Qızaran şinitsellə rəsvi boşqabına alınır.

Not: Bəzəmək istənilirsə: limon dilimləri xaşlanmış yumurta ya da cəfəri dalları istifadə eləyərkə bəzədiləbilir.