



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Schnitzel

Tavuk Şinitzel



2 pechugas de pollo
1 vaso de miga de pan
1/3 vaso de harina
2 huevos
Sal, pimienta negro
3/4 vaso de aceite vegetal para freír

- # Espolvoree sal y pimienta negro en el las pechugas de pollo.
- # Batir los huevos en un bol. Poner el pan rallado en otro plato y la harina en otro bol.
- # En un principio cubrir las pechugas de pollo con la harina, a continuación, sumergirse en los huevos, y luego cubrir con miga de pan.
- # Poner en la red-aceite caliente y cocine hasta que obtener frito.
- # Coloque el cocido schnitzel piezas en el plato.

Nota: Se puede adornar con rodajas de limón, huevo o tallos de perejil.