



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Poulet Schnitzel

Tavuk Şinitzel



2 morceaux de viande de poitrine de poulet
1 tasse de chapelure
1 tasse de farine
2 œufs
Sel et poivre
3/4 tasse d'huile de maïs pour la friture

- # Tout d'abord, saupoudrez du sel et du poivre noir sur la viande de poulet.
- # Mettez dans des bols séparé, l'œuf, la chapelure et la farine.
- # Trempez la viande de poulet en premier dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.
- # Laissez cuire dans l'huile chauffant.
- # Prenez les schnitzel grillé sur une assiette.

N-B: Si vous voulez décorer: Utilisez des tranches de citron, des œufs bouillis ou des branches de persil.