

# Viyana Wiener Schnitzel

Toplam 37 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Açlık bar 10/10

Wiener schnitzel, ince dövülmüş dana etini un, yumurta ve ekmek kıymesiyle kaplayan Avusturya klasığıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Dana schnitzel dilimi
- 1 su bardağı Un
- 3 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ekmek kıymesi
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 su bardağı Sıyağ
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Dana schnitzel dilimlerini 4 mm inceliğe dövn.
2. Etleri tuz ve karabiberle iki yüzünden baharatlayın.
3. Un, çırpmış yumurta ve ekmek kıymesi tencereye alın.
4. Etleri önce una, sonra yumurtaya, sonra ekmek kıymesine bulayın.
5. Tereyağı ve sıyağı tavada kızdırın. Schnitzelleri her yüzü 3 dakika kızartın.
6. Limon dilimleriyle servis edin, kabuk yumuşamasına diye üst üste koymayın.

### PÜF NOKTASI

Pane harcını pastırmayı kızdırırken yağda kabarmaya dalgalı kabuk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, maydanozlu patates ve salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt