SEBZELİ ŞİNİTZEL  
  
Malzemeler ; 4 kişi için

1 paket Şinitzel

6 yemek kaşığı Zeytinyağ

6 yemek kaşığı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)

1 adet Havuç

1 adet Patates

1 adet Kabak (Taze Fasulye ya da Pırasa da olabilir)

6 adet Taze Soğan

1 sap Maydonoz

Tuz, Karabiber, Kişniş, Köri  
  
Yapılışı:  
  
Sebzeleri 10-15 cm. boyunda kalın çubuklar halinde doğrayınız.

Şinitzellerin üzerine ½ yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Herbirinin üstüne kişniş, karabiber, köri ve peynir serpin.

Şinitzellerin geniş tarafına, etten 2-3 cm dışarıda kalacak şekilde parmak sebzelerden 2 şer adet taze soğan ve bir sap maydanoz koyup sıkıca sarın.

Açılmaması için kürdanla tutturun. Kalan yağı fırın kabına sürün.

Ruloları kaba sırayla dizip, her taraflarının iyice yağlanması için hafifçe sallayın.

Sebzeli Şinitzellerinizi 200°C'a ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Mercimekli Pilav ile Sıcak Servis yapılırsa çok şık olur.