



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 KATMANLI ÇITIR KANAT

<https://gurmekibris.com>

1 kilogram tavuk kanadı
2 adet yumurta
Unlu kaplama harcı için:
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Mısır gevrekli kaplama harcı için:
1 su bardağı mısır gevreği
1/2 çay kaşığı tatlı toz kırmızı biber
1/2 çay kaşığı köri
1/2 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tuz
Tavukları kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı

Temizleyip bol suda yıkadığınız tavuk kanatlarını ön pişirme işlemi için kaynar suda 10 dakika kadar haşlayın. Yumurtaları derin bir kasede çırpın. Un, mısır nişastası, tuz ve karabiberi harmanladıktan sonra düz bir tabağa alın.

Mısır gevreklerini elinizle ezerek küçük parçalar haline getirin. Tatlı toz kırmızı biber, köri, karabiber ve tuzla harmanladıktan sonra geniş bir kaba alın.

Kızartma yağınızı derin bir tencerede kızdırın.

Suyunu tamamen süzdüğünüz kısa süre haşlanmış tavuk kanatlarını öncelikle unlu ve baharatlı karışımı bulayın.

Ardından çırpılmış yumurta sarısına batırın. Son olarak mısır gevrekli ve baharatlı karışıma aldığınız kanatların üzerini tamamen kaplayın.

Üç kat kaplamadan oluşan tavuk kanatlarını kızgın yağa bırakın. Üzerleri nar gibi kızarana kadar pişirme işlemini sürdürün.

Fırınlanmış patates ve arzu ettiğiniz soslar eşliğinde ılık olarak sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Tavuk kanatlarını kısa bir süre haşlamadan da derin yağda direkt olarak kızartabilirsiniz.

