



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

AKDENİZ TAVUK PARÇALARI

Mutfak robotuna doğrama bıçağını yerleştirin. Ekmeği kaba koyun ve ince ince kıyın. Kırıntıları derin bir kaba koyun. 1 yumurtayı çırpın ve ayrı bir kaba koyun. Ayrıca bir tabağa da un koyun. Otları ve sarımsağı kaba koyun ve her şey iyice doğranana kadar motoru çalıştırmaya devam edin. Tavuk parçalarını ekleyin ve tavuk püre haline gelene kadar motoru çalıştırmaya devam edin. 1 yumurta ve 1 çay kaşığı dolusu tuzu, paprika tozunu ve bolca karabiberi ekleyin. Bütün malzemeyi karıştırın. Tavuk karışımından ıslak ellerle ceviz büyüklüğünde nuggetlar hazırlayın. Daha sonra nuggetları una, sonra yumurtaya ve son olarak ekme kırıntısına batırın. Kızartma tavası veya vok tenceresinde yağı ısıtın ve 25 dakika boyunca tavuk nuggetlarını kızartın. Nuggetların yanmasını önlemek için eğer gerekliyse biraz daha yağ ekleyin. Kağıt havlu üzerinde süzün. Ev yapımı pesto ile çok lezzetlidir.

İPUCU: Kendi pestonuzu hazırlamak çok kolaydır. Mutfak robotuna doğrama bıçağını yerleştirin. 30 gr fesleğen, 1 diş sarımsak, 2 çay kaşığı çam fıstığı ve 2 çay kaşığı rendelenmiş Parmesan peynirini bir kaba koyun ve iri bir ezme olacak şekilde kıyın. Motoru çalıştırmaya devam edin ve kıvamlı bir sos elde edene kadar besleme tüpünden 4-6 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.