



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ TAVUK

1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenip. derisi yüzülmüş)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zencefil
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
120 gr (1 su bardağı) pirinç unu
3 - 4 su bardağı rafine yağ
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
1 limon (ince dilimlenmiş)
Sosu:
1/4 su bardağı tavuk suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker

Tezgahta keskin bir bıçakla tavuğu, kemiklerini de keserek 16-20 parçaya ayırınız. Üstlerine tuz ve zencefil serpip, ellerinizle tavuk parçalarını ovalayınız. Yumurtayı ve pirinç ununu ayrı tabaklara koyup, tavuk parçalarını teker teker önce yumurtaya, sonra pirinç ununa iyice bulayınız.

Bir tencerenin üçte birini rafine yağla doldurunuz. Tencereyi orta ateşe oturtup, yağı içine atılan bayat bir ekmek parçası 50 saniyede kızarana kadar kızdırınız. Birkaç tavuk parçasını tel sepet ile yağın içine indirip 4-5 dakika kızartınız. Tavuk parçalarını yağdan çıkarıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürerek ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Kalan tavuk parçalarını da aynı biçimde kızartıp, fazla yağlarını süzdürerek, servis tabağında sıcak kalmalarını sağlayınız.

Sosu hazırlamak için tavuk suyu, tuz ve şekeri küçük bir tencerede orta ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu servis tabağındaki tavuk parçalarının üstüne dökünüz. Limon suyunu ve taze soğanları üstüne serpip, limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.