



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK GÖĞSÜ

2 yemek kaşığı tereyağı
500 gr tavuk göğsü
1 çay bardağı un
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı soğuk su
1 su bardağı ekmek kırıntısı
1 tatlı kaşığı kekik
2 su bardağı sıvı yağ
Tuz

Tavuk göğsünü ince uzun; çok kalın olmayacak şekilde dilimleyin. Dilimleri bir kaseye koyup kırmızı biber ile harmanlayın.

Unu bir kaseye dökün. İçine yumurtaları kırıp 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı ekleyerek hafifçe çırpıp üzerine su ekleyin. Bir başka kaptan ise ekmek kırıntıları ve kekiği karıştırın.

Her bir tavuk dilimini sırasıyla önce tuzla tatlandırın ve unlu karışıma bulayın, fazla unu çırparak dökün.

Yumurtalı sosa bulayın ve son olarak da ekmek kırıntılarının olduğu kaba daldırın. Her bir tavuk dilimi için aynı işlemi yaparak, hepsini bir tabakta toplayın.

Orta boy sos tavasında sıvı yağı kızdırın. Çıtır tavuk kanepeleri altın rengini alana kadar kızartın. Delikli bir kaşık ile tavukları yağdan alıp; yağın çekmesi için altına kağıt havlu yerleştireceğiniz tabağa aktarın.

