



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR TAVUK

1000 gr tavuk göğsü 1 cm-5 cm jülyen doğranmış
1 su bardağı mısır unu
2 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz zerdeçal
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı köri
1 su bardağı süt (soğuk)
Kızartma yağı

Yumurta, süt, zerdeçal, karabiber, tuz, köri derin bir kapta iyice çırpılır üzerine mısır unu eklenerek çırpılmaya devam edilir. Önceden jülyen doğranmış tavuklar hazırlanan karışıma eklenir ve bu şekilde yarım saat tercihen buz dolabında dinlenmeye bırakılır. Ardından yağda kızartılarak servis edilir.

Not: Yoğurt sos için; yoğurt, sumak, nane, tuz, isteğe göre pulbiber ve dövülmüş sarımsak karıştırılarak tavuğun yanında servis edilebilir.