



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK

8 adet iri bot tavuk baget
2 paket çitir pane harcı veya 1 su bardağı cornfleks
3 yumurta
1 dilim limon
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı köri veya
1 tatlı kaşığı kekik
1 su bardağı sıvı yağ
Püre için:
5 adet haşlanmış patates
2 kaşık tereyağı
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber

Öncelikle bagetleri 20 dk. haşlayıp süzgece alalım. Pane harcını yayvan bir tabağa alalım. İçine baharatlarımızı ekleyelim. Bir kaseye yumurtamızı kırıp içine limonu sıkalım. İyice çırpalım. Yayvan bir tencerede sıvıyağı kızdırıp tavuk bagetlerini önce yumurtaya sonra pane harcına bulayıp kızartalım. Kağıt havlu koyduğumuz bir tabağa koyup iyice yağın emdirelim. Püre için patateslerimizi rendenin geniş tarafı ile rendeleyelim. Geniş bir tencereye margarini alıp eritelim. Sonra patatesleri ekleyelim. Bu karışıma sütümüzü ve baharatları da ilave ederek istediğimiz kıvama gelene kadar pişirip indirelim. Çitir panemizle birlikte salata eşliğinde servis yapalım.

