



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BAGET KIZARTMASI

2 su bardağı un
Çeyrek bardak kırmızı biber
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı biber
1 çorba kaşığı hardal
1 yemek kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı kurutulmuş kekik
Sos için:
2 yumurta
Yarım bardak süt
1 kilo baget tavuk eti
Kızartmak için:
Kanola yağı

Geniş bir kap içinde un ile baharatları karıştırın. Tavuk etlerini hazırlamak için büyük bir açılıp kapanabilir plastik torbaya , Yumurta ve sütü çırpın.Yumurta karışımına tavuk parçalarını batırıp, sonra torbaya yerleştirin. Her tarafları bulanana dek torba içinde çalkalayın. Büyük bir tavada, ısı ortalı-yüksek ateşte yağı yarım cm yükseklikte koyun. Tavuk bagetlerini unlu baharatlı karışıma bulayıp kızgın yağda kızartın.

