



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KENTUCKY USULÜ KIZARMIŞ PİLİÇ

2 adet iyice çırpılmış yumurta  
2/3 su bardağı maden suyu  
1 su bardağı un  
1/2 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı  
1 adet dört parçaya bölünmüş piliç  
1 su bardağı kızartma için ayçiçeği yağı

Yumurtalarla maden suyunu karıştırın. Yavaş yavaş içine unu, tuzu ve 2 yemek kaşığı ayçiçeği yağını ilave edin. Tekrar ve iyice karıştırın. Pilici, hazırlanan karışımın içine batırın, süzün ve 15-20 dakika kızgın yağın içinde kızartın.