



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ ÇITIR TAVUK

5 parça ızgaralık tavuk eti
1 çay kaşığı köri
2 yemek kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Tavuk etini kuşbaşı doğrayalım. Üzerine köriyi, galeta ununu, tuzu ve karabiberi ilave edip iyice harmanlayalım. Saklama kabına koyalım ve buzdolabında 1 saat kadar dinlendirelim. Tavaya sıvı yağı koyup biraz ısıtalım. Dinlenmiş tavuk ellerini ilave edelim. Tavanın ağzını kapatmadan sallayarak ve ara ara karıştırarak pişirip sıcak sıcak servis yapalım.

