



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİYANA USULÜ TAVUK

2 kg'lık 1 tavuk (8 parçaya bölünmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)
180 gr (2 su bardağı) galeta unu
180 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı
2 limon (her biri 4'e bölünmüş ya da ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Tavuk parçalarını tuz, karabiber ve kırmızıbiberle iyice ovunuz. Çırpılmış yumurtaları bir tabağa, galeta ununu bir başka tabağa koyup, tavuk parçalarını önce yumurtaya sonra galeta ununa iyice buladıktan sonra, fazla unlarını silkeleyip bir kenara bırakınız.

Tereyağın yarısını (6 çorba kaşığı) büyük bir tavaya koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tavuk parçalarının yarısını koyup.

Arasıra bir maşayla çevirerek 15-20 dakika, her iki yanları da ktır ktır kızarıncaya kadar pişiriniz. Pişmiş parçaları maşayla bir servis tabağına çıkarıp, sıcak kalmalarını sağlayınız. Kalan tavuk parçalarını da kalan 6 çorba kaşığı yağla tavada aynı biçimde pişirip, tabağa çıkarınız.

Tavuk parçalarını limon dilimleri ve maydanozla süsleyip, servis ediniz.