



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ACI TATLI TAVUK

10 adet kuşbaşı dilimli Lezita Tavuk Göğsü  
1 adet kuşbaşı doğranmış kuru soğan  
5 diş sarımsak  
1 adet doğranmış taze soğan  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı ketçap  
1 çay kaşığı pul biber  
Ayçiçek yağı (kızartma için)  
DIŞ KAPLAMA:  
2 yemek kaşığı nişasta  
3 yemek kaşığı su  
1 adet yumurta  
½ çay kaşığı karbonat  
Bir tutam tuz

Bir kaseinin içinde nişasta, su, yumurta, tuz ve karbonatı çirpin ve koyu kıvamlı bir harç elde edin. Kuşbaşı Lezita Tavuklara bu harcı bulayarak derin yağda kızartın. Ayrı bir tavada tereyağıyla birlikte sırasıyla kuru soğan ve sarımsağı soteleyin. Üzerine ketçabı, pul biberi, kızartılmış tavuğu ve taze soğanı ekleyin. 5 dakika pişirdikten sonra servis edin.

