



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI ÇITIR TAVUK KANATLARI

### MALZEMELER

500 g tavuk kanadı

2 yemek kaşığı acılı biber salça

1 paket Knorr Çıtır Pane Harcı

2 adet yumurta (çirpılmış)

Kızartmak için sıvı yağ.

1. Kanatları, biber salçası ile karıştırın. Soslu kanatları önce yumurtaya daha sonra da çıtır pane harcına bulayın ve kızgın yağda 10-15 dakika pişirin. Pişen parçaları fazla yağın alması için kağıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak olarak servis edin.