



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM SOSLU ÇITIR TAVUK

1/2 bardak parçalanmıř badem
1/4 bardak un
1,5 çay kaşığı kırmızı biber
1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
1/2 çay kaşığı hardal
1/4 çay kaşığı tuz
1/8 çay kaşığı karabiber
1,5 tatlı kaşığı sıvı yağ
4 yumurta
500 gram tavuk kanadı

Fırını 250 derecede ısıtın. Mutfak robotuna badem, kırmızı biber, sarımsak tozu, hardal, tuz ve karabiberi atıp iyice karıştırın. Robot çalışırken yağı da ekleyin. Yumurtaların beyazlarını çırpın. Tavuk kanatlarını iki parmak genişliğinde olacak şekilde bln ve bu karışıma bulayın. Ardından bademli karışım ile kapladıktan sonra fırına atın. Tavukların dışı altın kahverengi olana kadar 20-25 dakika pişirin. Yanına haşlanmış sebze veya salata ekleyerek servis edebilirsiniz. Dilerseniz tavukları fırından çıkardıktan sonra parmesan da serpebilirsiniz.