



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI PATATES KIZARTMALI ÇITIR TAVUK

<https://www.bim.com.tr>

Yarım paket Tazem piliç bonfile  
Yarım paket Dost kaşar peyniri  
10 adet Lezzethane sigara böreği  
6 adet Tombik piliç kokteyl sosis  
1 kâse Mutfağım parmak patates  
1 su bardağı Kelly's mısır gevreği  
2 su bardağı Efsane un  
1,5 su bardağı Ekmecik galeta unu  
3 adet Bili Bili yumurta  
1,5 çay kaşığı Rafine sofrata tuzu  
1,5 çay kaşığı Destan kekik  
1,5 çay kaşığı Destan karabiber  
1,5 çay kaşığı Destan kırmızı acı toz biber  
Üzeri için;  
Bol bol acı biber sosu  
Bol bol sarımsaklı mayonez  
Bol bol barbekü sos

1 adet piliç bonfileyi yanlamasına ikiye bölün ve bu parçaları uzunlamasına 10 eşit parçaya bölün.  
Yarım paket kaşar peynirini de 8 parçaya bölün.  
3 adet geniş tabağa sırası ile 2 su bardağı un ve bir kısmına 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kekik, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı kırmızı acı toz biber karışımını ekleyip karıştırın. Diğer tabağa 3 adet çırpılmış yumurta, diğer tabağın bir ucuna 1 su bardağı ufalanmış mısır gevreği ve diğer ucuna 1,5 su bardağı galeta unu ekleyin. Kaşarları sırası ile un, yumurta ve galeta ununa bulayıp ayırın.  
Bonfile parçalarının bir bölümünü yine aynı sıraya diğer bölümünü ise un yerine mısır gevreğine bulayın.  
Parçaların bonfileye yapıştığından emin olun.  
Ayçiçek yağını tencereye ekleyip kızdırın. Kızan yağa dondurulmuş patatesleri ekleyip kızartın. Her aşamada kızaran parçaları peçete serili bir tabağa aktarın.  
Ardından kokteyl sosislere çaprazlama çizikler atıp yağa ekleyin. Onlar da 4 dakikaya hazır olacaklardır.  
Devamında sigara böreklerini ekleyip 5 dakika da onları kızartın.  
Yağda panelenmiş kaşar peynirlerini ekleyip 5 dakika kızartın.  
Son olarak kızgın yağa bonfileleri ekleyin ve 10 dakika kızartın.  
Servis tabağına kızaran tavukları, kaşarları, sigara böreklerini, sosisleri ve patates kızartmasını yerleştirin. Patateslerin üzerine kalan baharat karışımını serpiştirin Tabağınıza acı biber sosu, sarımsaklı mayonez ve barbekü sosu eklemeyi unutmayın.



© lezzetler.com tarif no:173102 • adı:Baharatlı Patates Kızartmalı Çıtır Tavuk • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 08:50