



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEK RENDESİ İLE KAPLANMIŞ TAVUK GÖĞSÜ

Toprak Mahsülleri Ofisi

4 adet tavuk göğsü
55 gr (1 adet) yumurta
100 gr (1 çay bardağı) süt
200 gr (1 su bardağı sıvı yağ-kızartmak için)
50 gr (5 çorba kaşığı) un
50 gr (5 çorba kaşığı) bayat ekmek rendesi
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Tavuk etleri biraz dövölüp incelti olarak şeritler halinde kesilir.

Yumurta ve süt bir kabin içinde çırpılır.

Tavuk etleri bu karışımda 10 dakika dinlendirilir.

Kızartılacağı zaman yumurtalı sütlü karışımdan çıkartılıp süzölür.

Bir kabin içinde karıştırılan un, bayat ekmek rendesi ve baharatlı karışıma bulanarak kızdırılmış sıvı yağda 3-4 dakika kadar kızartılır.



© lezzetler.com tarif no:87885 • adı:BAYAT EKMEK RENDESİ İLE KAPLANMIŞ TAVUK GÖĞSÜ • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:47