



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYAT EKMEKLİ TAVUK

İnönü Kaymakamlığı

Tavuk göğsü
Yumurta
Süt
Sıvıyağ
Un
Bayat ekmek rendesi
Tuz
Karabiber
Pul biber

Tavuk etleri inceltiilerek şeritler halinde kesilir. Yumurta ve süt bir kabın içinde çırpılır. Tavuk bu karışımda bekletilir. Daha sonra bayat ekmek rendesine bulanıp sıvıyağda kızartılır ve servis edilir.

