



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBERLİ ÇITIR TAVUK

Dilek Çakmak

500 gr. tavuk bifttek
4-5 adet kapyâ biber
1 paket Maggi çitir pane harcı
2 adet yumurta
Kızartmak için; Sıvı yağ

Biberleri ocakta közleyip kabuklarını soyun ve çekirdeklerini temizleyin. Tavuk bifttekleri bir zemine sarın, üzerine közlenmiş biberleri koyup rulo yapın. 2 cm aralıklarla kürdan batırın ve herbir dilime bir kürdan gelecek şekilde dilimleyin. Tavukları önce çirpılmış yumurtaya, sonra pane yarcına bulayıp kızgın yağda arkalı-önlü kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkartıp fazla yağın alın. Sıcak servis yapın.