



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİPSLİ TAVUK

Elif Korkmazel

2 paket patates cipsi
8 adet tavuk budu
5 su bardağı su
1 su bardağı un
2 adet yumurtanın akı
1 çay bardağı süt
Tuz

Tavuk butlarının derilerini çıkarın. Üzerine su ve tuz ekleyerek daha iyi pişmesi için bu şekilde bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün suyunu süzüp una bulayın. Yumurta akı ve sütü çırpın. Cipsleri ufalayın. Tavuğu önce yumurtalı karışıma, sonra cipse bulayıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin.



Fotoğraf "filo" tarafından gönderildi. 25.11.2014