



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KABAK

1 kg kabak
1 su bardağı un
1,5 paket çitir pane harcı
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı kızartma yağı
1 paket kabartma tozu

Kabakları yıkayıp soyalım. Ardından yuvarlak formda doğrayalım.

Bir poşet içerisine kabartma tozu, karabiber ve tuz koyalım.

Doğramış olduğunuz kabakları buzdolabı poşeti içerisinde sallayarak una bulayalım.

Una buladığınız kabakları 1 saat kadar buzdolabından bekletelim.

Tavada yağı kızdıralım. Bir kap içerisinde yumurtaları kırıp çırpalım.

Buzdolabından aldığımız kabakları ilk olarak yumurtaya ardından pane harcına bulayıp kızartalım. Fazla yağın süzüp yiyelim.

