



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK BAGET

<https://www.sabah.com.tr>

6 adet derisiz tavuk baget
1 adet yumurta
Yarım su bardağı galeta unu
Kızartma için yağ
Çemen sosu için:
500 gram çemen tozu
100 gram sarımsak
80 gram karışık baharat

Öncelikle tavukları temizleyip güzelce yıkayıp bol suda haşlayın. Ayrıca tavukların suyuyla çorba da yapabilirsiniz.
Daha sonra haşlanmış bagetleri önce yumurtaya sonra galeta ununa batırıp kızgın yağda heryeri pişene kadar kızartın ve patates kızartması eşliğinde servis yapın.
Bir kaba toz çemen koyup üzerine 2 parmak kadar soğuk su dökün ve iyice karıştırın.
Bu karışımı birgün kenarda dinlendirin.
Ertesi gün kaptaki suyun fazlasını alın ve içine dövülmüş sarımsak ve karışık baharatları ilave edin ve çemen sosunuz hazır.

