



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR TAVUK BURGER

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

2 parça Tazem Tavuk Izgara
1 paket Party Nacho Peynir Çeşnili Mısır Cipsi
1 adet Bili Bili Yumurta
3 çorba kaşığı Efsane Un
1 çay kaşığı Rafine Sofra Tuz
1 çay kaşığı Destan Karabiber
2 tane Ekmecik Susamlı Hamburger Ekmeği
2 adet Fıçı salatalık turşusu
Bol Bol Sarımsaklı mayonez
Bol Bol acı sos
4 avuç ince doğranmış marul
1 adet Havuç
1 çay kaşığı Rafine Sofra Tuzu
1 çay kaşığı Destan Kırmızı Acı Toz Biber
5 çorba kaşığı Bol Bol Sarımsaklı Mayonez
Yarım mor soğan
2 adet Fıçı Salatalık Turşusu

4 avuç ince ince doğranmış marulu, 1 adet rendelenmiş havucu, ince doğranmış yarım kırmızı soğanı ve küp küp doğranmış 2 adet salata turşusunu karıştırın.

Üzerine 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kırmızı acı toz biber ve 5 çorba kaşığı sarımsaklı mayonez ekleyip karıştırın.

2 parça tavuğu hafifçe döverek inceltin ve 1 silme çay kaşığı tuz ve 1 silme çay kaşığı karabiberi arkalı önlü serpin.

3 ayrı kapta 3 çorba kaşığı un ,1 çırpılmış yumurta ve 1 paket mısır cipsini ezerek ekleyin. Cipsi bardak yardımı ile kırabilirsiniz.

Tavukları önce una, sonra yumurtaya ve en son cipse bulayın.

Ortalama 7-8 dakika orta ateşte kızartarak pişirin.

Hamburger ekmeklerini hafif ısıtılı tavada kızartın.

Hamburger ekmeğine sarımsaklı mayonez sürün üzerine dilimlenmiş 2 adet salatalık turşusu, kızarmış tavuk, hazırladığınız salata ve acı sos ekleyerek ekmeği kapatın.

Yanına patates kızartması ve soslar ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:173117 • adı:Çıtır Tavuk Burger • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:21