



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇITIR TAVUK BURGER

700 g tavuk göğsü  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Köri  
Panesi için;  
1 paket Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı  
2 adet yumurta  
4 yemek kaşığı un  
Kızartmak için;  
Sıvı yağ  
Diğer malzemeler;  
4-6 adet hamburger ekmeği  
2 adet domates  
1 adet büyük soğan  
4-6 yaprak marul  
3-4 adet dilimlenmiş salatalık turşusu  
Yeteri kadar ketçap ve mayonez  
Çıtır Pane Harcı

Çıtır Tavuk Burger tarifi için ; tavuk göğsünü yıkayıp, birkaç parçaya ayırın ve sarımsakla birlikte robottan geçirin. Uygun bir kaba alarak tuz ve baharatlarını ekleyip iyice yoğurun.

Daha sonra bu harçtan ekmeklerin boyutunda olacak şekilde tavuk köfteler hazırlayıp 5-6 dakika dinlendirin. Domates ve soğanları halka şeklinde dilimleyin.

Diğer yanda Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı'nı bir tabağa alın. Yumurtaları ayrı bir kaptaki çatalla çırpın. Unu da bir başka kaba alarak hazırlayın. Hazırlamış olduğunuz tavuk köfteleri ilk önce una, daha sonra yumurtaya ve en son Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı'na bulayıp kızartın.

Hamburger ekmeklerini ikiye kesin ve iç yüzeylerini bir tavada hafif kızartın. İç yüzeylerine bir miktar ketçap ve mayonez sürün. Hamburger köftesini yerleştirin. Çıtır Tavuk Burger hazır. Diğer garnitür malzemelerini de sırasıyla üst üste yerleştirip servis yapın.



