



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK GÖĞSÜ

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

1 adet tavuk göğüs
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Dışını kaplamak için:
4 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
Yarım su bardağı krema
Tuz
1 su bardağı mısır gevreği
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Çıtır tavuk için önce şerit şerit doğradığımız tavukları önce baharatlı unla kaplıyoruz. Sonra yumurta, krema, tuz ve karabiberli harca tavukları yediyoruz. Son olarak blenderda çektiğimiz mısır gevreğine buluyoruz ve önceden kızdırdığımız yağda kızartıyoruz. kızarttığımız çıtır tavukların yağını almak için peçeteye alıyoruz.

