



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK KANATLARI

5 adet tavuk kanat

Tavuk eti marine için:

10 ml. soya sosu (2 tatlı kaşığı)

1 çay kaşığı zencefil tozu

1 çay kaşığı sarımsak tozu

Bandırmak için:

1 yumurta

Çıtır kaplama için:

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı mısır nişastası

1 çay kaşığı sarımsak tozu

Pulbiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

Öncelikle tavuk kanatlarını bir tezgahta bacak bölümlerini keserek 3 parçaya ayırıyoruz. En alttaki etsiz kısımları kullanmıyoruz. Böylelikle 5 kanattan 10 adet parça elde ediyoruz. Tavuk etlerimizi marine etmek için bir kap içerisine alıp üzerine soya sosu, zencefil ve sarımsak tozunu ilave edip güzelce elimizle yediyoruz. Sarımsak tozu yok ise 2-3 diş sarımsağı ince ince kesip katın. Yarım saat buzdolabında dinlendiriyoruz. Bu arada çıtır kaplama için bir kap içine yarım bardak un ve nişasta ile sarımsak tozu ve isteğe göre pulbiber ilave ediyoruz. Yarım saat beklettiğimiz tavuklarımızı suda yıkıyoruz. Bir yerde bir yumurtayı çırpıp tavuk etlerimizi yumurtaya buluyoruz. Daha sonra unlu karışıma bulayıp tuz serpip bütün tavuk kanatlarını kızgın yağda kızartıyoruz.

