



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇITIR TAVUK LOKUM

7-8 parça tavuk eti, parmak şeklinde doğranmış  
2 yumurta, çatalla hafif çırpılmış  
1 su bardağı un  
1 paket Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı  
Kızartmak için sıvı yağ  
Birin tutam tuz, karabiber, zahter

Tavuk etlerini parmak uzunluğunda kesin. Una tuz, karabiber ve susam ekleyip harmanlayın.  
Tavuk etlerini önce baharatlı una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son Çıtır Pane Harcına bulayın.  
Kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın.  
Mayonez, ketçap veya hardal ile birlikte servis yapın.

