



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR TAVUK

3 Adet Tavuk Göğsü  
2 Çay Bardağı Süt  
1 Adet Yumurta  
2 Çay Kaşığı Tuz  
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber  
1 Paket çitir pane harcı  
Yeteri Kadar Sıvıyağ

Tavuk göğüslerini şeritler halinde doğrayalım. Yumurtayı, sütü, kırmızı pul biberi ve tuzu çırpıp tavuk göğüslerinin üstüne dökelim. Bu şekilde buzdolabında 2-3 saat dinlendirelim. Dolaptan çıkartıp pane harcına bulayalım ve kızgın yağda kızartalım. Kağıt havluya alıp fazla yağını çektiirelim ve sıcak sıcak servise sunalım.

