



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR TAVUK

Özgür Balcı Köse

Tavuk Parçaları

2 yumurta

1 küçük şişe sade soda

1 bardak mısır nişastası un karışımı

1 çay kaşığı kabartma tozu

Tuz

Önce tavuk parçalarını yıkayıp suyu süzöldükten sonra tuzlayıp baharatlıyoruz (Sarımsak tozu, kırmızı acı toz biber, karabiber). Kapaklı bir kutuda buzdolabında bir saat (bir gece olursa daha iyi) bekletiyoruz.

Sodali harcı için: 2 adet yumurta, 1 küçük şişe sade soda, 1 bardak mısır nişastası un karışımı, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve tuz karıştırılır.

Tavuk parçaları bu harca bulanıp bol kızgın yağda kızartılır. Yanına menüdeki gibi patatesle servis edebilirsiniz.

Not: Tavuğun istediğiniz parçasıyla yapabilirsiniz.

