



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK

6-7 adet baget tavuk
1 büyük su bardağı süt
2 yemek kaşığı elma sirkesi
Tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Sosu için:
1 yumurta
Yarım çay bardağı süt
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı İsoT biberi
1 çay kaşığı köri
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım paket cips

Öncelikle iyice yıkadığımız bagetleri bir çatal yardımı ile birkaç yerinden deliyoruz. Bir karıştırma kabının içine zeytinyağı sirke ve sütü ilave edip karıştırıyoruz. Çatalla deldiğimiz bagetleri bu hazırladığımız sütlü karışımın içine bırakıyoruz. Üzerine bir kapak kaptıktan sonra 30 dakika kadar dinlenmeye alıyoruz. Ayrı bir kaba unu tuzu köriyi, karabiberi, isot biberini ve kimyonu ilave edip elimizle karıştırıyoruz. Cipsleri de bir robot yardımı ile çok ince parçacıklar halinde çekiyoruz. Cipslerin yarısını hazırladığımız unlu karışıma katıyoruz. Yarısını da bir kâseye alıyoruz. Kızartmak için de 1 yumurta yarım çay bardağı sütü çırpıcı yardımı ile çırpıyoruz. Sosta beklettiğimiz bagetleri önce unlu karışıma daha sonra da yumurtaya bulayıp ocağa aldığımız kızartma tenceresinde nar gibi olana kadar kızartıyoruz.

