



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR TAVUK

<https://www.karaca.com>

400 gram tavuk göğsü
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı un
2 çay kaşığı karabiber ve tuz
6 yemek kaşığı sıvı yağ

İlk adım olarak tavuk göğsünü 1 cm kalınlığında olacak şekilde uzun şeritler halinde kesin. Ardından 1 adet yumurta, ½ su bardağı galeta ununu ve unu ayrı ayrı kaplara koyun. Her birine 1 çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

Bu aşamaları tamamladıktan sonra ince şeritler halinde kestiğiniz tavukları sırasıyla yumurtaya, una ve sonra tekrar yumurtaya batırıp galeta ununa bulayabilirsiniz.

Yukarıdaki işlemleri yaparken Airfryer'inizi tavuk modunda çalıştırarak 3 dakika kadar ısınmasını beklemelisiniz.

Ardından çok az yağ kullanarak fırça yardımı ile sıcak hazneyi yağlayıp tavuk dilimlerini yerleştirebilirsiniz.

Pişirme işlemine başlamadan önce tavukların üzerini de yağlamayı unutmayın. Ayrıca bu tarz ürünler, hava sirkülasyonu ile çalıştığından dolayı sepeti çok fazla doldurmamaya dikkat etmelisiniz. Aksi takdirde malzemeler, eşit miktarda pişmeyebilir veya pişmesi daha uzun sürebilir.

Tüm bu işlemlerin ardından 2-3 dakikada bir haznedeki tavukları ters çevirmelisiniz. Tavuk dilimleriniz kızardığında ise sıcak şekilde servis edebilir ve hazırladığınız soslarla birlikte tüketebilirsiniz.

