



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇITIR TAVUK

4 adet tavuk budu  
1 çorba kaşığı margarin  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı kimyon  
3 dilim peksimet  
1 su bardağı galeta unu  
Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle bir tencereye su doldurulur. Tavuklar iyice yumuşayınca kadar haşlanır. Yumuşayan derileri çatalla çekip çıkartılır. 1 çorba kaşığı margarin küçük bir tavada eritilir. Hafif ılıklasınca, fırça yardımı ile butlara sürülür. Tavuklar bir kenarda bekletilir. Soğan, robota atılıp parçalanır ya da incecik kıyılır. Kekik ve kimyonla karıştırılır. Tavuklar, baharatlı bir karışıma bulanır. Ayrı bir kaptaki da galeta unu ve çok küçük parçalara ayrılan peksimet karıştırılır. Tavuklar galeta ununa da bulanıp sıvı yağda ya da fritözde kızartılır.