



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## CİVCİV TAVA

4 civciv (temizlenip ikiye bölünmüş)  
125 gr (1+1/3 su bardağı) galeta unu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 limonun kabuğu (rendelenmiş)  
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)  
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı  
1 limon (dilimlenmiş)  
Marinadı:  
2 diş sarımsak (dövülmüş)  
1 soğan (ince dilimlenip, halkalara ayrılmış)  
1 limonun suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı kekik  
150 gr (3/4 su bardağı) tavuk suyu  
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Önce marinadı hazırlamak için, büyük bir kasede bütün marinad malzemesini çatalla çırparak karıştırınız. Civcivleri de marinada ekleyip iyice buladıktan sonra ara sıra döndürerek oda sıcaklığında 1 saat bırakınız. Yayvan bir tabakta galeta unu, tuz, karabiber ve limon kabuğu rendesini karıştırınız. Yumurtaları da başka bir tabağa koyunuz.

Civcivleri marinaddan çıkarıp, marinadı atınız. Civcivleri kâğıt havlu ile kurulayıp, önce yumurtaya, sonra galetali, unlu karışıma bulayıp, fazlalığı silkeleyiniz.

Büyük bir tavada, yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, ateşin altını kısıp, civcivlerin her yanını 10 dakika yada her tarafları nar gibi kızarıp bıçak batırıldığında renksiz su akana kadar kızartınız. Kızaran civcivleri delikli kepçeyle tavadan alıp, kâğıt havlu üstüne koyarak yağın süzdürünüz.

Civcivleri sıcak servis tabağına yerleştirip, limon dilimleriyle süsleyerek hemen servis ediniz.