



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖREKOTLU TAVUK GÖĞSÜ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Avuç çörekotu

2 Adet tavuk göğsü

Aldığı kadar tuz

3 Adet yumurta beyazı

1 Avuç susam

Aldığı kadar karabiber

Bir kabin içinde yumurta beyazı, susam, çörekotu, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Tavuk göğüslerini bu karışıma bulayıp yağladığınız tavada arkalı önlü kızartın. Sıcak olarak servis yapın.
