



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI MISIR CİPSLERİ

Hamur için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

Mısır Unu (60g)

8 Yemek Kaşığı Tereyağı

2 Adet Yumurta

1 Tutam Taze Kekik Veya Toz Kekik

1/2 Çay Kaşığı Tuz

İçi için:

3-4 adet Yıkanmış ve Kuşbaşı Doğranmış Tavuk Göğsü

1 Limon Suyu

2 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ

1 Adet Soğan (İnce Kıyılmış)

1 Adet Kırmızı Biber (İnce kıyılmış)

2 Adet Yeşil Biber (İnce kıyılmış)

1 Yemek Kaşığı Ezilmiş Sarmısak

1 çay Kaşığı Kimyon

Bir Tutam İnce Kıyılmış taze kişniş ve Maydanoz

Tuz ve Karabiber

Üzeri için:

1-2 Yemek Kaşığı Su

1 Adet Yumurta

Kızartmak için:

Mısır veya Fındık Yağı

Portakal Sosu için:

Salsa Sos

1 Çay bardağı Taze Portakal Suyu

1 Çay Kaşığı Hazır Acı Sos veya Kırmızı Toz Biber

Un ve mısır ununu eleyerek bir karıştırma kabına aktarın. Üzerine tuz, ve tereyağını ilave edin.

Parmak uçlarınızla, tereyağı eriyip, karışım kum kıvamına gelene kadar ovuşturun.

Üzerine kekik ve yumurtayı ekleyin. Hamur kıvamını Alana kadar yoğurun. Gerekirse 1-3 yemek kaşığı su ilave edin.

Hamurun üzerini filmle kapatarak buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Bir karıştırma kabında tavuğu limon suyu, kişniş ve maydanoz ile marine edin.

Orta boy bir tencerede, sıvıyağı kızdırın, sarmısak, biberler, kimyon ve soğanı soteleyin. Üzerine tuz, karabiber ve isteğinize göre acı baharatlar ekleyip, tavuklu karışıma ekleyin.

Buzdolabında dinlenmiş hamuru, cevizden biraz daha büyük parçalar halinde yuvarlayın ve merdane yardımıyla açın.

İçerisine, 1er yemek kaşığı tavuklu karışım ilave edip, ev böreği şeklinde kapatın.

1 lt kızgın yağda her iki tarafı eşit kızaracak şekilde, altın rengini Alana kadar kızartın.

Havlü peçete üzerine alıp yağın fazlasını alın, portakallı sos ile servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121818 • adı:Ev Yapımı Mısır Cipsleri • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:13.04.2025 - 00:46