



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI TAVUK

Malzemeler:

Bir su bardağı iri çekilmiş fındık
1 adet yumurta akı
Un (isteğe göre una baharat ve tuz eklenebilir)
Tavuk göğsü şeritleri
Sıvı yağ (kızartmak için)

Hazırlanışı:

Un, yumurta akı ve fındıkları tavuk parçalarını içine alabilecek büyüklükte kaplara ayrı ayrı koyun. Tavuk göğsü şeritlerini önce una, sonra yumurta akına sonrada fındığa bulayıp sıvı yağ ile kızdırılmış tavada altını pişirin. Pişirme işlemini daha sonra 175 derecede ısıtılmış fırında devam ettirin. Servis tabağına alın.