



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA ÇITIR TAVUK

1 paket Keskinöğlü Piliç Göğüs Eti  
2 adet Keskinöğlü Yumurta  
1 su bardağı un  
1 çay bardağı galeta unu  
Tuz, karabiber  
Ravika zeytinyağı

Piliç göğüs etlerini ince şeritler halinde kesin. Bir kap içerisinde un, tuz ve karabiberi karıştırın. Yumurtaları bir kabın içine kırın ve çırpın. Tavuk şeritlerini una sonra yumurtaya ardından da galeta ununa bulayın. Fırın tepsisini yağladıktan sonra, fırın tepsisine dizip 180 °C fırında 20 dakika kadar pişirip servis edin.

