



FIRINDA GALETA UNLU TAVUK

<https://yemek.name>

4-6 adet tavuk göğsü veya kanat
1 su bardağı galeta unu
100 gram tereyağı
4 diş sarımsak (iyice dövülmüş)
8-10 dal maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Derin bir tabağın içinde galeta unu, tuz, karabiber ve ince doğranmış maydanozları karıştırın. Teflon tavada yağı eritip, dövülmüş sarımsakları ekleyip 1-2 dakika kavurup, ocağı kapatın. Yağ ılınınca galeta unlu karışımın üzerine döküp, iyice karıştırın. Tavukları bu karışıma iyice bulayıp, içine hafifçe sıvıyağla yağladığımız tepsiye dizin. Fırını 175 dereceye ayarlayıp, 30 dakika kadar pişirin.

Not: Servis yaparken garnitür olarak patates püresi ve pilav kullanabilirsiniz.

