



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALETALı TAVUK

- 1 Semiz tavuk
- 1 Fincan kaşar peyniri rendesi
- 2 Su bardağı galeta unu
- 3 Çorba kaşığı un
- 3 Yumurta
- 3 Çorba kaşığı sade yağ

Tavuđu haşlayın. Tavuk pişince tencereyi ateşten alın. Soğuyan tavuğu tencereden alın. Butları göğüsleri ve diğer parçaları ayırın. Sonra etleri zedelemeyen kemikleri de ayırın. Galeta unu ile rende kaşarı bir kaptay iyice karıştırın. Sonra bunu bir kağıda yayın. Unu da başka bir kağıda yayın. Üç yumurtayı çarpın. Tavuk parçalarını önce una bulayın. Sonra yumurta ve nihayet kaşar peynirli galetaya bulayın. Üç kaşık yağı tavada kızdırarak tavuk etlerini üçer üçer yağa atın. Parçaların alt ve üstünü altın gibi bir renk alana kadar kızartın. Sıcak sıcak servis tabağına alarak sofraya götürün. Galetalı tavuğu patates püresi, fırında patates veya yağda çevrilmiş haşlama sebzelerle de verebilirsiniz. Kaşar peyniri tuzludur. Onun için tavuğa ayrıca tuz koymaya lüzum yoktur. Ama peynir tuzsuzsa o zaman galetaya iki kahve kaşığı tuz katınız.