



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALİ TAVUK

Malzeme:

1 adet tavuk
500 gr. galete tozu
3 çorba kaşığı tereyağı
2 yumurta
125 gr. kaşar peyniri
3 çorba kaşığı un

Yapılışı:

Tavuğu haşlayın. Bunun suyuna arzu ederseniz bir soğan koyabilirsiniz. Tavuk pişince ateşten alın. Soğuyan tavuğu tencereden çıkartın. Sonra etleri zedelemeyen kemiklerinden çıkartın. Galetayla rendelenmiş kaşarı bir kaptaki karıştırın. Sonra bunu bir kağıda yayın. 2 yumurtayı çırpın. 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 renk alana kadar kızartın. Sıcak sıcak servis tabağına alarak sofraya götürün. Galetalı tavuğu, patates püresi, fırında patates veya sebze soteleriyle birlikte servis yapabilirsiniz.