



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI TATLI MISIRLI TAVUK

Özgür Şef

100 GR TAVUK BUT
1 ÇAY BARDAĞI MISIR TANESİ
1 ADET ACI YEŞİLBİBER
1 ADET SOĞAN
3 KAŞIK ELMA SİRKESİ
2 KAŞIK TOZ ŞEKER
1 TATLI KAŞIĞI SUSAM YAĞI
1 ADET LİMON
1 KAŞIK UN
1 PAKET ZEYTİNYAĞLI LAY'S
1 TATLI KAŞIĞI MISIR NİŞASTASI

Tavukları önce derin bir kap içerisinde un ve ince kırılmış Lay's ile kaplayıp, fritözde ya da derin yağda kızartın. Diğer tarafta biberi ve soğanı küp küp doğrayıp derin bir wog tava içerisinde susam yağı ile bir kaç kere çevirin. Mısır taneleri, limon suyu, toz şeker ve sirkeyi döküp önceden kızarmış tavukları içine atın. Tavayı ocaktan almadan önce nişsatayı 2 kaşık su ile ezip, yemeğe karıştırın ve 1 dakika sonra ocaktan alın.