



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜNEY USULÜ TAVUK KIZARTMASI

Malzemesi

1 bütün tavuk
2.5 su bardağı süt
4 kahve fincanı zeytinyağı
Yarım su bardağı un
Tuz
Karabiber
Sos için:
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
2-3 dal maydanoz
Tuz

Tavuğu temizleyip 8 parçaya ayırın. Derin bir kaba yerleştirip sütü dökün. Kabın üzerini streçfolyo ile kapatıp 8-10 saat dinlendirin. Tavuk parçalarını kevgirle ayrı bir tabağa alın, sütü sosta kullanmak üzere ayırın.

Unu derin bir tabağa alıp tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Zeytinyağını tavada kızdırın. Tavuk parçalarını unlu karışıma bulayıp yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin.

Sosu hazırlamak için; zeytinyağını tavada ısıtın. 2 kaşık unu ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Ayırdığınız sütü azar azar dökerek ve karıştırarak 2 dakika pişirin. Tuz ekleyip karıştırın ve ateşten alın.

Kızarmış tavukları servis tabağına alıp hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek dökün. Kiyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis yapın.