



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURAIDEU CHICKEN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg tavuk kanat veya but  
2 su bardağı mısır nişastası  
2 su bardağı un  
1 çay bardağı pilavlık un  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Kızartmak için sıvı yağ

Tavuk parçaları iyice yıkanır ve suyu süzülür.  
Bir kaba alınan tavukların üzerine tuz ve karabiber ekleyip karıştırılır. Tavuklar iyice ovulur.  
Ayrı bir kaptaki nişasta, un, pilavlık un ve suyu karıştırarak pürüzsüz bir sos elde edilir.  
Tavuk parçaları hazırlanan sosa geçirilir.  
Geniş bir tavaya sıvı yağ eklenir ve iyice kızdırılır.  
Tavuklar soslu karışımdan alınarak kızgın yağa eklenir. Altın rengi alana kadar kızartılır.  
Kızaran tavuklar kağıt havlu serili bir tabağa alınarak fazla yağı süzdürülür.

Not: Tavukları kızartmadan önce üzerlerine bir miktar susam serpiştirmek, ekstra bir lezzet katmanı oluşturabilir.  
Sos karışımında su miktarını kontrol ederek karışımın kıvamını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Tavukları kızartırken yağın yeterince sıcak olduğundan emin olun, bu çıtır kabuk için önemlidir.

