



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADAYIF KAPLI TAVUK

200 gram tavuk göğsü  
2 çay bardağı tel kadayıf  
3 çorba kaşığı un  
2 yumurta  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için sıvı yağ

Çok ince dövülmüş tavuk göğüs etlerini tuz ve karabiberle tatlandırın. Bu ince dövülmüş tavuk etlerini öncelikle una, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından kadayıfa bulayıp tereyağında ya da sıvı yağda kızartın. Üzerine tereyağı sürerek fırın tepsisine dizin, fırında 15 dakika pişirin.