



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF PANELİ TAVUK GÖĞSÜ

1 kg tavuk göğsü
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı su
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Pane için:
250 gr kuru tel kadayıf

Tavuk göğüsleri limon büyüklüğünde doğranır. Üzerine tuz, un, karabiber, toz biber, su ve kimyon ilave edilir, güzelce yoğrulur. Kuru kadayıf döverek parçalanır. Hazırlanan tavuk parçaları kadayıfa bulanır. Tavaya derin yağ konur. Tamamen ısınca hazırlanan tavuk parçaları atılır. Güzelce kızartılır.