



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR YUMURTA

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

4 adet büyük boy yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı galeta unu
1 su bardağı mısır gevreği (ufalanmış)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber (isteğe bağlı)
1 su bardağı süt
Kızartmak için sıvı yağ

İlk olarak yumurtaları katı haşlayın.

Bunun için, yumurtaları soğuk su dolu bir tencereye koyup su kaynayana kadar orta ateşte pişirin. Su kaynadıktan sonra yaklaşık 8-10 dakika kadar daha haşlayarak katı bir kıvam elde edebilirsiniz.

Ardından yumurtaları soğuk suya alarak kabuklarının kolay soyulmasını sağlayın.

Kaplaması için üç ayrı derin tabak hazırlayın.

Bir tabağa unu, diğerine galeta unu ve ufalanmış mısır gevreğini karıştırarak koyun.

Üçüncü tabağa ise sütü dökün.

Dilerseniz galeta unu ve mısır gevreği karışımına tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ekleyerek lezzet katabilirsiniz.

Soyduğunuz yumurtaları önce una bulayın.

Ardından una bulanmış yumurtaları sütün içine daldırın ve son olarak galeta unu ile mısır gevreği karışımına bulayın.

Her bir yumurtanın her tarafının kaplanmasına özen gösterin.

Geniş bir tavada sıvı yağı kızdırın.

Kapladığınız yumurtaları dikkatlice kızgın yağın içine bırakın ve her tarafı altın sarısı olana kadar, yaklaşık 2-3 dakika kızartın.

Fazla yağı almak için kızaran yumurtaları kağıt havlu serili bir tabağa alın.

Çıtır yumurtaları sıcak sıcak servis edin.

Not: Yanında yoğurtlu sos, acı sos ya da peynirli bir sos hazırlayarak sunumunuzu zenginleştirebilirsiniz. Ayrıca, taze yeşilliklerle ya da domates ve salatalık dilimleriyle servis ederek kahvaltınıza renk katabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180316 • adı:Çıtır Yumurta • gönderen:dolu • indirme tarihi:11.05.2025 - 19:56