



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAJUN ÇITIR TAVUK

1 kg. parmak şeklinde doğranmış tavuk göğsü

1 paket krema (200 ml)

1 çay kaşığı kaju baharatı

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı tuz

Pane için:

Büyük boy baharatlı mısır cipsi

Bir kaba krema, kaju baharatı, karabiber ve kırmızı toz biberi koyup karıştırıyoruz. Üzerine tavuk etlerini ilave edip hepsini harmanlıyoruz. Üzerini streç ile kapatıp buzdolabında dört-beş saat dinlendiriyoruz. Cipsi poşetindeyken elimizle ufalayıp bir kaba döküyoruz. Fırın tepsinine yağlı kağıt seriyoruz. Tavuk etlerini tek tek cipse bulayıp tepsiye diziyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yaklaşık 20- 25 dakika pişiriyoruz.

