



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KANAT KIZARTMA

1 paket Piliç Kanat
4 çorba kaşığı mısır unu
2 adet yumurta beyazı (çırpılmış)
1,5 su bardağı bayat ekmek kırığı
Sıvıyağ (kızartmak için)

Kanatların üzerine mısır unu serpip, hafifçe karıştırarak her taraflarına bulayın. Her birini sırasıyla yumurta akına ve ekmek kırığına batırıp, kaplayın. Sıvıyağı iyice kızdırıp, kanatları katın. Altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. kızartın. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün. Arzu ederseniz yoğurt veya mayonez ile birlikte sıcak servis yapın.

