



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KFC USULÜ ÇITIR TAVUK

<https://acunn.com>

1 kilo kanat
1 ay bardağı mısır unu
1 ay bardađı un
1 ay bardađı niřasta
1 paket baharatlı mısır cipsi (doritos)
2 adet yumurta
İstediğiniz miktarda kırmızı tozbiber, karabiber, kimyon ve tuz.

Kanatları önce içi pişene kadar suda haşlıyoruz.

Unu, mısır ununu, nişastayı, toz biberi ve diğer baharatları bir kaptaki iyice karıştırın.

Yumurtayı da ayrı bir kaptaki irpın.

Mısır cipsini elimizde ufalıyoruz, sonra onuda ayrı bir kaba koyun.

Böylece  ayrı kabınız olacak. Biri unlu sos, biri yumurta, biride mısır cipsi kırıntılı.

Sonra haşlanan tavuk parçalarını sırasıyla önce unlu karışıma, sonra yumurtaya en sonra mısır cipsine bulayın. Kızgın yağda kızartın.

