



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOUISIANA USULÜ ÇITIR TAVUK

2 yemek kaşığı paprika  
2 yemek kaşığı toz karabiber  
2 çay kaşığı sarımsak tozu  
2 çay kaşığı kuru kekik  
1/2 çay kaşığı acı toz biber  
1/2 bardak süt  
1/2 bardak yoğurt  
1 yumurta  
Tuz  
12 tavuk kanat  
1 bardak un  
1/2 bardak mısır nişastası  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Sade Mısır gevreği  
1 litre kızartma yağı

Yoğurt ve sütü büyük bir marine kabının içinde birlikte çırpıktan sonra tüm baharatları ekleyip en az 8 saat vakumlu buzdolabı poşeti içinde dinlendirin.

Un, nişasta ve kabartma tozunu güzelce harmanladıktan sonra rondo yardımı ile Mısır gevreklerini ufak parçalar haline gelene kadar çekin ve karışımımıza ekleyin.

Marinasyondan çıkan tavuklarımızı hazırladığımız kaplama ununa bulayıp 180 derece kızartma yağında altın rengi olana dek pişirin ve 3 saat dinlendirin.

2. kızartma için tekrar 180 derece yağda 3-4 dakika kızartın ve fazla yağını peçete yardımı ile alıp servis edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 18.01.2024