



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOUSIANA USULÜ ÇITIR TAVUK

4 adet tavuk but veya göğüs
1 su bardağı un
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 büyük soğan, doğranmış
1 yeşil biber, doğranmış
3 diş sarımsak, ezilmiş
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı taze tane fesleğen (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber

Tavuk parçalarını tuz ve karabiberle lezzetlendirin.

Un ve mısır ununu bir karıştırma kabında karıştırın. Tavuk parçalarını bu karışıma bulayın.

Büyük bir tavada sıvı yağı ısıtın. Tavuk parçalarını her iki tarafını da altın rengine gelene kadar kızartın. Ardından tavukları bir kenara alın.

Aynı tavada soğan, yeşil biber ve sarımsağı soteleyin; yumuşayana kadar pişirin.

Sotelediğiniz sebzelerin üzerine tavuk suyu ve sütü ekleyin. Karışımı karıştırarak kaynamaya bırakın.

