



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR CİPSLİ TAVUK

- 2 yumurta
- 1 paket mısır cipsi
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 tutam Karabiber
- 1 tutam tuz
- 6 adet tavuk baget

Bagetleri önce haşladım. Sudan alıp soğumalarını beklerken, sarımsakları ezip 3 yemek kaşığı margarini ve yumurtayı kattım. Tuzunu ve karabiberini ekleyip çatalla güzelce çırtım. Daha sonra, önce una, sonra yumurtaya, daha sonra da elimle iyice kırıp ufaladığım mısır cipsine buladım. Tepsiye yağlı kağıt serip bagetlerimi sıraladım. 200 derece fırında 30 dk kızarana kadar tuttum.