



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR CİPSLİ TAVUK

1 paket mısır cipsi
2 yemek kaşığı tereyağı
4 adet tavuk budu baget
Az tuz ve karabiber

Butları iyice yıkayıp kurulaşın. Diğer tarafta cipsleri blenderden geçirerek un haline getirin. Butları önce eritilmiş tereyağına daha sonra toz haline getirilmiş mısır cipsine bulayın ve bir fırın kabına yerleştirip 170 derecede 35-40 dk. kadar pişirin. Servise hazırdır.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.05.2015