



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR UNLU ÇITIR TAVUK

Yarım kg. tavuk göğsü fileto  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı yoğurt  
2 yumurta  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kimyon  
Kekik  
Bulamak için:  
5 yemek kaşığı galeta unu  
3 yemek kaşığı mısır unu  
1.5 yemek kaşığı nişasta  
1.5 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı karbonat  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Öncelikle tavuklarımızı istediğimiz büyüklükte doğruyoruz. Baharatları tavukların üzerine ekleyip elimizle ovuşturuyoruz. Ayrı bir kaptaki sütü, yumurtayı, yoğurdu, sarımsağı ve tuzu ekleyip çırpıcı ile karıştırıyoruz. Sonra baharatlarla harmanladığımız tavuklarımızı içerisine atıp buzdolabında en az 3-4 saat bekletiyoruz. Galeta unu, nişasta, un ve mısır ununu bir kaptaki karıştırıp dolaptan çıkardığımız tavukları bu karışıma bulayıp kızartıyoruz.

