



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TAVUK ÇUBUKLARI

Eyüp Sevinç

- 4 adet tavuk gs
- 1 su bardağı file badem
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardağı un
- 1 kase bebek mısır ya da tane mısır
- 3-4 dal taze fesleğen
- 1 ay kaşığı chili sos
- Tuz
- Karabiber
- Kızartmak için sıvıyağ

Tavuk gsn uzun şeritler halinde kesin. nce un-tuz karışımına, ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak file bademe bulayarak kızgın yağda pişirin. Ayrı bir tavada doğradığınız mısırları az sıvıyağ, chili sos ve ince kıyılmış taze fesleğen ile soteleyerek tavuğun yanında servis edin.

