



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞASTALI ÇITIR TAVUK

<https://www.elele.com.tr>

10 adet tavuk şiş
1 adet yumurtanın beyazı
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı soya
1 tutam tuz ve karabiber
Kızartmak için:
2 su bardağı ayçiçek yağı

Yumurta beyazını köpük olana kadar blenderda çırpın. Mısır nişastası, soya ve karabiberi bir kaptaki karıştırıp, içine çırpılmış yumurta beyazını ekleyin. Köpüğün sönmemesine dikkat edin. Daha sonra tavaya yağı koyup, ısıtın. Tavukları hazırladığınız sosa batırıp kızartın. Sıcak servis edin.

