



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KANAT PANE

1 su bardağı un
2 yemek kaşığı soya sosu
15 adet baget
Aldığı kadar karabiber
2 yemek kaşığı sıvı sana
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Aldığı kadar tuz

Yayvan bir kaseye soya sosu'nu, Sıvı Sana'yı, kırmızı pul biberi ve tuz-karabiberi koyup, karıştırın. Bu sosa tavuk butlarını bulayıp, en az 15 dakika bekletin. Yayvan bir tabağa unu, diğerine galeta ununu koyun. Yumurtaları bir kaseye kırıp, bir çatal yardımıyla çırpın. Soslu tavuk bagetleri önce una bulayın. Daha sonra çırpılmış yumurtaya batırıp, galeta ununa bulayın. Yayvan bir tavada sıvı Sana'yı kızdırıp, sıcak olarak yoğurt sos ile servis edin. Püf Noktası: Kızartma yağının sıcak olmasına dikkat edin ki tavuklar kızarıırken fazla yağ çekmesin.