



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ ÇITIR PİLİÇ

1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
Aldığı kadar tuz
Aldığı kadar karabiber
5 adet patates
2 paket çıtır pane harcı
1 tatlı kaşığı kimyon
3 adet köz biber
3 adet yumurta
Aldığı kadar muskat rendesi
3 diş sarımsak
1 su bardağı süt

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra kolay püre yapabilmek için rendenin geniş tarafı ile rendeleyin. Kırmızı köz biberleri ince şeritler halinde doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp ince ince kıyın. Çıtır pane harcını yayvan bir tabağa koyup, içine kırmızı pul biber ve kekiği ilave edip, karıştırın. Derin bir kaseye yumurtaları kırın. Tavuk bagetlerini ilk önce yumurtaya batırıp, çıtır pane harcına bulayın. Yayvan bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, kızgın yağda çıtır paneli tavuk bagetleri kızartıp kızaran tavukları havlu kağıt yaydığınız düz bir tabağa çıkarın. Püresi için: Yayvan bir tencerede sana tereyağı tadında margarini kızdırıp, içine kıyılmış sarımsakları ilave edip kavurun. Daha sonra içine haşlanmış patatesleri, sütü, muskat rendesini, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Püre, arzu ettiğiniz kıvama gelene kadar ılık süt ilave edebilirsiniz. En son olarak pürenin içine şerit doğradığınız kırmızı köz biberleri ekleyip karıştırdıktan sonra çıtır tavuklar ile birlikte sıcak olarak servis edin.