



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ÇITIR TAVUK

- 4 adet tavuk göğsü
- 2 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
- 3 adet yumurta
- Bir miktar sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (sosu için)
- 1 adet Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- 2 adet sivri biber (sosu için)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı (sosu için)
- 1 tatlı kaşığı köri (sosu için)
- 1 su bardağı su (sosu için)

Hazırlanışı

- Yayvan bir tabağa yumurtaları kırıp bir çatal yardımı ile çırpın.
- Tavuk göğüslerini ince olarak dövün. Dövülmüş piliçleri ilk önce çırpılmış yumurtaya batırın, daha sonra yayvan bir tabağa koyduğunuz Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayın.
- Knorr Çıtır Pane Harcı'na buladığınız tavuk göğüslerini kızgın yağda kızartıp fazla yağın almak için havlu kağıt yaydığınız bir tabağa çıkartın.
- Sosu için: Sivribiberlerin ve dolmalık biberlerin tohumlarını çıkartıp halka halka doğrayın. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine doğranmış sivri biberleri, dolmalık biberleri ve köriyi ilave edip sote edin. Daha sonra içine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve suyu ilave edip orta ateşte bir taşım pişirin.
- Knorr Çıtır Pane Harç'lı tavukları servis tabağına alıp körili sos ile birlikte servis edin.

[ML® Sarımsaklı Tavuk için tıklayın](#)