



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI TAVUK ÇUBUKLARI

300 gram ince dövülmüş tavukgöğsü
6 çorba kaşığı un
2 yumurta akı
Tuz, karabiber
1 çay bardağı susam
Kızartmak için sıvı yağ
Acı sosu için:
1 çorba kaşığı acı biber salçası
1 çay bardağı domates suyu
Acı pul biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Öncelikle unu tuzlayın ve tavuk etini şerit kesip una bulayın. Ardından yumurtanın akına ve susama bulayıp yağda kızarın. Sosu için yağı kızdırın, içine diğer malzemeleri koyup 3 dakika pişirin, kaba alın ve tavuklarla ikram edin.