TARHANALI ÇITIRLAR

Refika Birgül

4,5 çorba kaşığı Un
2 çorba kaşığı Buğday Nişastası
1,5 çorba kaşığı Tarhana
200 ml. Maden Suyu
1 adet Yumurta
1 paket Tarhana
2 adet Tavuk Göğsü
8-9 dal Biberiye
1 adet Soğan (Büyük)

4,5 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı buğday nişastası, 1 şişe maden suyu ve 1 yumurtayı bir kapta hafifçe karıştırın. Altına buzlu başka bir kap daha koyun ki karışım serinliğini muhafaza etsin. Böylece pişerken çıtır çıtır olacak. Sonra bu karışıma 1,5 çorba kaşığı tarhanayı ekleyin. Parmak parmak doğradığınız tavukları, biberiye dallarını ve soğan halkalarını bu karışıma bulayın. Galeta unu yerine kullanmak üzere de dikdörtgen bir kaba, elinizdeki malzemelere göre, tarhana koyun. Buladığınız malzemeleri bu tarhananın içinde çevirin ve tamamen çevresinin kaplanmasını sağlayın. Bunları derin bir kapta, kızgın yağda kızartın. Biberiye ve soğan halkalarını çok fazla kızartmamak gerek ki yanmasınlar. Özellikle biberiyenin tarhana kokusu ile birleşinceki hali ve soğanın tatlı kokusu başınızı döndürecek.

© lezzetler.com tarif no:123203 • adı:Tarhanalı Çıtırlar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:23