



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI EKŞİ SOSLU ÇITIR TAVUK

Eyüp Sevinç

500 g. tavukgöğsü  
1 su bardağı un  
3 adet yumurta  
200 g. kuru tel kadayıf  
Tatlı ekşi sos için  
1 su bardağı sirke  
½ su bardağı şeker  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı soya sosu  
2 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı nişasta

İlk önce tatlı ekşi sosu hazırlayın. Sirkeyi kaynatıp yaklaşık 2/3'ünü çektirdikten sonra, sarımsağı incecik doğrayıp ekleyin. Pul biber, şeker, tereyağı ve soya sosunu da ilave edin. Tekrar kaynadıktan sonra 2 yemek kaşığı soğuk su içinde erittiğiniz nişastayı ekleyip 5 dk daha kaynatın ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Tavukgöğüslerini julyen doğrayın. Sırasıyla un, çırpılmış yumurta ve tel kadayıfa bulayın. Derin bir yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Bir kağıt havlu üzerine kevgirle çıkararak yağın süzdürün. Hazırladığınız tatlı ekşi sos eşliğinde servis edin.

