



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KALAMAR

800-900 gr tavuk göğsü

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı köri

1, 5 çay kaşığı tuz

1 diş sarımsak

Sos için:

1 yumurta

1 şişe soda (maden suyu)

1, 5 çay kaşığı tuz

5 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı karbonat

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Tavuklar parmak kalınlığında çok uzun olmayacak şekilde kesilir.

Baharatlar, ezilmiş sarımsak ve tuz eklenerek iyice harmanlanır.

En az 1-2 saat dolapta dinlendirilir.

Sos için yumurta ve soda iyice çırpılır.

Un, tuz ve karbonat eklenip iyice çırpılır.

Tavuklar eklenip iyice karıştırılır, 5-10 dakika bekletilir.

Kızartma tavaına yağ alınır.

Yağ kızdığında tavuklar kızartılır.

