



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİEVSKİ

1 tavuk
250 gr. tereyağı
500 gr. ay çiçeği yağı
2 yumurta
100 gr. galeta tozu

Tavuğun göğüs kısmı kemiklerden ayıklanır.

Sinirleri iyice çıkartılır.

Kanat kemiği bırakılır.

Dövme demiri ile ince olarak açılır.

Ortasına tereyağ katı ve top gibi konur. Kûlah şeklinde sarılır.

Yağ açıkta kalmıyacak şekilde ve kemikli kısmı kalın ve diğer kısmı sivri olur.

Üzerine hafif un ve tuz serpilerek çarpılmış yumurtaya batırılır. Galeta tozunda yuvarlanır. Tekrar yumurtaya batırılır. Patlamaması için tekrar galeta tozuna batırılır.

Hazırlanır ve 10 dakika buzdolabında bekletilir.

Kızdırılmış ayçiçeği yağında pembeleşinceye kadar kızartılır.

Çips veya haşlanmış sebze ile kızarmış ekmek dilimleri üzerinde servis yapılır.