



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NUGGET

600 gram tavuk göğsü
Yarım çay kaşığı tuz
Karabiber
5 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı süzme yoğurt
3 yemek kaşığı mısır nişastası
5 yemek kaşığı galeta unu
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı

Tavuk göğüslerinin varsa derisini ve yağın ayıklayın.

Tavukları kare şeklinde parçalara bölün.

Üstlerine tuz ve karabiber serptiğiniz tavukları iyice harmanlayıp lezzetlendirin.

Mısır nişastası ve unu bir tabakta karıştırın.

Yumurtaları ve yoğurdu derin bir kasede çırpın.

Galeta ununu da bir başka kaba alın.

Sıvı yağı tavada kızdırın.

Tavukları önce un-nişasta karışımına, sonra yoğurt-yumurta karışımına son olarak da galeta ununa bulayın.

Tavukları kızdırdığınız yağa atıp altın rengi olana kadar güzelce kızartın.

Tavukları yağdan alıp kağıt havlu serdiğiniz tabakta fazla yağı süzülene kadar dinlendirip soğumadan servis edin.

Not: Nugget aslında İngilizcede değerli madenlerin toprak altından çıkan doğal külçelerine verilen isim. Ancak zamanla bu isim küçük parçalar halindeki tavuk kızartmaları için de kullanılır olmuş. Muhtemelen tavuklar da kızartıldıklarında dışları altın rengi olduğu için.

