



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TAVUK NUGGET

500 gram tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)

1 adet yumurta

1 su bardağı galeta unu

1 su bardağı un

Yarım su bardağı süt

Tuz

Karabiber

Toz kırmızı biber (isteğe bağlı)

Kızartmak için sıvı yağ

Tavuk göğsünü mutfak robotunda iyice çekin veya çok küçük parçalar halinde doğrayın.

Üzerine tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kırmızı biber ekleyin. Güzelce karıştırın.

Tavuk karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar olarak elinizle yuvarlayın ve hafifçe yassılaştırın. Nugget şekli verin.

Bir kapta unu, başka bir kapta galeta ununu hazırlayın.

Ayrı bir kapta yumurta ve sütü çırpın.

Şekil verdiğiniz tavuk parçalarını önce una bulayın, sonra yumurta karışımına batırın ve son olarak galeta ununa bulayın.

Derin bir tavada sıvı yağı kızdırın.

Panelediğiniz tavuk nugget'leri kızgın yağa atarak altın rengi olana kadar kızartın. Her iki tarafını da eşit şekilde kızarttığınızdan emin olun.

Tavuk nugget'leri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

Sıcak olarak, isteğe bağlı olarak ke ap, mayonez veya barbekü sos ile servis yapın.