



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PANE

6 adet tavuk bonfile
3 yumurta
2 adet kuru soğan
galeta unu
sıvıyağ
tuz
karabiber

Soğanı rendeleyin, suyunu bir kaba çıkartın. Bu suya karabiber ve tuz ekleyin. Tavukları bu suya yatırın, 1-2 saat bekletin. Sonra tavukları tek tek önce una, sonra yumurta ve galeta ununa buluyarak kızartın. Ardından pilav ile servis yapın.

[ML@ Söğüş Tavuk için tıklayın](#)