



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUK TAVA (ABD)

Malzeme: (4 kişilik);  
1 küçük tavuk (4'e bölünmüş),  
tuz,  
karabiber,  
2 çorba kaşığı un (elenmiş),  
1 yumurta çırpılmış,  
125 gr. bayat ekmek içi (ufalanmış),  
çiçek yağı (kızartma için),  
1 demet maydanoz,  
1 limon (dilimlenmiş).

Tavuğun derilerini ve kolayca çıkabilecek iri kemiklerini ayıkladıktan sonra tuzlayıp, biberleyin. Bir küçük ve yayvan kaseye unu, bir diğerine çırpılmış yumurtayı bir üçüncüsüne ise ufalanmış bayat ekmek içini koyun.

Tavuk parçalarını sırasıyla una, yumurtaya ve bayat ekmek içine batırın. Tavuk parçalarını sonuncusuna buladıktan sonra elinizle hafifçe bastırarak ekmek içinin tavuğa nüfuz etmesini sağlayın.

Bir kızartma tenceresi veya derince bir tavada çiçek yağın ı orta ateşte iyice kızdırın.

Tavuk parçalarını kızgın yağda 15-20 dakika altın sarısı bir renk alana kadar pişirip kağıt peçete üzerine çıkarın. Böylece fazla yağlarını süzdürmüş olacağınız tavukları sıcak bir servis tabağında yanında maydanoz ve limonla servis edin.

Not: Dilerseniz derisi alınmış tavuk parçalarını 15 dakika içinde tuz ve biber atılmış sütte dinlendirip daha sonra sadece una bulayarak biraz daha kızgın yağda da kızartabilirsiniz. Pişirme süresi bu kez de hemen hemen aynıdır.

Yine dilerseniz maydanozu çiğ olarak koymayıp, tavuklardan önce kızgın yağda bir kaç saniye kızartarak da servis edebilirsiniz.