



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI KALAMAR

800-900 gram tavuk göğsü

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı köri

1,5 çay kaşığı tuz

1 diş sarımsak

Sosu için:

1 yumurta

1 şişe maden suyu

1,5 çay kaşığı tuz

5 yemek kaşığı un

1 çay kaşığı karbonat

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Tavukları julyen doğrayın.

Sarımsakları ezip baharatlar ve tuzla karıştırın.

Tavukların her yerini bu karışıma bulayıp üzerini streç filmle örterek buzdolabına kaldırın.

Tavuklar buzdolabında en az 1 saat dinlenirken siz de sosunuzu hazırlayın.

Yumurtaı derin bir kaseye kırıp içine maden suyunu ekleyin.

Güzelce çırpıttıktan sonra içine un, tuz ve karbonatı ilave edip çırpmayı sürdürün.

Tavukları sosun içine yatırıp 10 dakika kadar bekletin.

Yağı tavada kızdırıp tavukların her tarafını güzelce kızartın.

Ketçap, mayonez, hardal gibi soslarla servis edebilirsiniz.

