

Cornflakes'li Tavuk

Malzemeler

Tavuk baget,kalca,gogus
(neresini seviyorsaniz)
1 paket cig krema
Bugday ve misir unu
Sarimsakli cesni veya sarimsak tozu
(ya da sarimsagin kendisi)
1-2 yumurta
Sade misir gevregi-cornflakes-(Ya da cips)
Baharatlar,tuz

Yapilisi

Tavugu kemikli ya da kemiksiz yiyecegimiz buyuklukte parcalara ayiralim.Biraz tuzlayip sarimsak cesnisini ilave edelim ve diledigimiz baharatlardan da birer tutam ekleyelim.Bunlari tavuga iyice yedirdikten sonra kremayi derin bir kaba dokelim.Tavuklari kremanin icinde en az 1 saat bekletelim.

Misir gevregi ya da cipsi rondoda cok ufaltmadan cekelim.Ya da bir posete koyup elinizle ya da bir bardagin altiyla parcalayabilirsiniz.Hatta cips kullaniyorsaniz,cipsi hic acmadan elinizle ya da bir bardak yardimiyla vurarak kucultebilirsiniz.

Bir kaba yumurtalari kirin.Bir kapta un,misir unu ve cok az tuzu karistirin.Misir gevreklerini de baska bir yayvan kaba alin.Kremanin icindeki tavuklari alarak sirasiyla; Un-Yumurta-Misir gevregi 'ne bulayarak fritozde veya tavada orta ateste kizartin.Yuksek ates tavuklarin disindaki misir gevregini koyulastirir ve daha ici pismeden tavuklariniz o guzelim altin sarisi renge elveda demek zorunda kalir.Dilediginiz gibi servis edin.