

Curryle Tavuk

Malzemeler

6 adet buyuk parcalara kesilmis tavuk gogus
1 veya 2 su bardagi un
1/2 su bardagi zeytinyagi
1 cay bardagi sut
1 limon kabugu rendesi
1 yemek kasigi curry
1 tatli kasigi tuz
1 tatli kasigi karabiber
1 tatli kasigi pulbiber
1 tutam kimyon

Yapilisi

Tavuklari una bulayarak yaklasik 15 dakika kadar bekletin.
Bir kapta zeytinyagi, limon kabugu rendesi, curry, sut, tuz, kimyon, karabiber ve pulbiberi harmanlayin.
Fazla ununu aldiginiz tavuklari karisima bulayip 1 saat kadar dinlendirin.
Yagsiz tavaya alip cevirerek her tarafini nar gibi kizartin ve servise hazir.afiyet olsun