



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## TAVUK LOKMASI



Yarım kilo tavuk bonfile  
1 su bardađı yođurt  
1 adet yumurta  
1 adet küçük sođan  
1 tatlı kaşığı toz biber  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardađı un  
2 su bardağı kızartma yağı

# Tavuk bonfile yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır.

# kur bir kaba yoğurt, yumurta, rendelenmiş soğan, un, kabartma tozu, toz biber, kimyon ve tuz konur, çatalla ya da mikserle iyice çırpılır.

# Tavuk parçaları bu karışıma batırılır ve kur tavada bulunan sıcak yağa atılır. Pembe renk alana kadar kızartılır.

# Kevgirle servis tabağına alınır.

**Not:** Tavuk lokması derin yağa kızartılmalıdır.