



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Poulet Au Fromage

Peynirli Tavuk Baget



10 morceaux de pilons de poulet
2 cuillères à soupe de beurre
1 cuillère à café de piment rouge moulu
2 gousses d'ail
1 cuillère à café de sel
1 tasse de parmesan râpé
½ tasse de chapelure

- # Faites fondre le beurre, rajoutez du piment rouge, des ails battues et du sel.
- # Trempez les poulet dans le mélange d'huile, puis dans le fromage et dans la chapelure.
- # Placez les poulets dans un plat de cuisson qui contient du papier huilé.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés pendant 40 minutes.

N-B; Vous pouvez prendre la peau des poulet pour qu'ils soient plus sain.