



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Toyuq Sarması

Tavuk Sarması



- 4 Ədəd toyuq biftəyi
- 4 Ədəd bastırma dilimi
- 4 Ədəd kaşar pendir dilimi
- 1 Tutam duz
- 1 Ədəd yumurta
- Yarım stəkan qaleta unu
- 1 Stəkan qızartma yağı

- # Toyuq biftəyi düzgün bir şəkildə tavaya yayılır, üzəri duzlanır.
- # Üzərinə bastırma dilimi və kaşar pendir dilimi qoyulur..
- # Bütün ləvazimatlar üst üstə qoyduqdan sonra, ləvazimatlar xaricə çıxmayaq şəkildə rulo yapılır.
- # Hazırlanan toyuq sarması əvvəl çirpilmiş yumurtaya sonra qaleta ununa ulanır.
- # Əvvəldən atəsləndirilmiş amma qızdırılmamış yağda, az atəşdə qızardılır.
- # Qızaran sarmalar bir kağıda çıxardılır. İstə olaraq xidmət edilir.

Not: Qaleta unu əldə etmək üçün, qurumuş çörəkləri mikəsdə çəkmək ya da döymək ekonomik bir yoldur.