



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Croqueta de pollo

Tavuk Krokot



2 pechugas de pollo
1 taza de champiñones
1 huevo
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 vaso de migajas
1 vaso de aceite, para freír

Por Sauce;
2 cucharadas de harina
2 cucharadas de mantequilla
1 vaso de leche
1/2 cucharadita de pimienta negro
1/2 cucharadita de sal

- # Hervir la pechugas de pollo, fresco, y mezcla.
- # Mezcla las setas también.
- # Ponga la mezcla de leche, la harina y la mantequilla en una sartén y cocine a fuego medio, enfriar.
- # Sofría la salsa, pollo, champiñones y especias todos juntos por un tiempo, enfriar.
- # Elige piezas de nogal de tamaño de la mezcla y la forma.
- #Cubra la croquetas con harina en un primer momento, entonces echar mano de huevos y, por último, cubra con migajas.
- # Fry con aceite caliente y servir.

Nota: Usted puede cocinar con croquetas de pavo también.