



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

Wrapped Pollo

Tavuk Sarması



4 filetes de pollo
4 rebanadas de pastrami
4 rebanadas de queso kashar
1 pizca de sal
1 huevo
1/2 vaso de pan rallado
1 vaso de aceite, para freír

Coloque la carne en un plato, rociar sal de todo.

Coloque el pastrami y kashar queso en lonchas.

Después de superposing todos los ingredientes, rollo, pero prestando atención para evitar que los ingredientes salir.

Sumerja el pollo envuelto en la whisked huevo al principio, luego cubrir con miga de pan.

Coloque el pollo envuelto en el aceite que se calienta, pero no al rojo vivo, y freír los pollos. Ponga el pollo frito envuelto en un papel. Sirva caliente.

Nota: Pounding o la mezcla rancia rebanadas de pan son buenas maneras de obtener migajas de pan.