



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

Lokma De Poulet

Tavuk Lokması



500 gr. de filet de poulet
1 tasse de yaourt
1 œuf
1 petit oignon
1 cuillère à café de poudre de chili
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de sel
1 sachet de levure chimique
1 tasse de farine
2 tasses d'huile de cuisson

Coupez les filets de poulet à la taille d' ½ boîte d'allumette.

Mettez dans un bol creux, du yaourt, un œuf, un oignon râpé, de la farine, de la levure chimique, de la poudre de chili, du cumin et du sel. Mélangez avec une fourchette.

Trempez les morceaux de poulet dans ce mélange, puis jetez dans l'huile chaude. Faites griller jusqu'à qu'ils deviennent roses.

Prenez sur une assiette à l'aide d'un filtre.

N-B; Il faut faire griller les poulets dans l'huile profond.