Bourré de Poulet

Tavuk Sarması



Bourré de poulet
Les bourrés
Ingrédients :
4 steak de poulet
4 tranche de bacon
4 tranches de fromage parmesan
1 pincée de sel
1 œuf
½ tasse de chapelure
1 tasse d'huile

Étalez le steak de poulet sur une assiette, rajoutez du sel.
Rajoutez dessus, une tranche de bacon et de fromage parmesan.
Après avoir mis les ingrédients l'un sur l'autre, faite un rouleau sans faire dépasser les ingrédients.
Trempez le rouleau de poulet dans l'œuf puis dans la chapelure.
Laissez cuire dans l'huile chauffé d'avant dans une température basse. Sortez les rouleaux grillé sur une serviette.
Servez chaud.

N-B: Pour obtenir de la chapelure, vous pouvez passer au robot les pains sec. C'est une façon économique d'obtenir de la chapelure.