



Boccone di Pollo

Tavuk Lokması



Mezzo chilo filetto manzo di pollo
Un bicchiere di yogurt
Un uovo
Una cipolla
Un cucchaino di pepe
Un cucchaino di cumino
Un cucchaino di sale
Una bustina di lievito in polvere
Un bicchiere di farina
Due bicchieri olio

Il pollo Italia dimensione scatolina di fiammifero.

In una ciotola profonda si mettono yogurt uovo cipolla grattugiato farina lievito in polvere pepe Comino e sale si miscelano bene con il miscelatore.

Si aggiungono i pezzi di pollo in questa miscelata e dopo si buttano nell'olio caldo per friggere finché diventano il colore viola.

Prendono nel piatto da servire con il colino.

Nota: Bocconi di pollo si deve friggere nell'olio profondo.