



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Куриные оладьи

Tavuk Lokması



500 гр. куриного филе
1 стакан йогурта
1 яйцо
1 небольшая луковица
1 ч.л. черного молотого перца
1 ч.л. тмина
1 ч.л. соли
1 пачка разрыхлителя
1 стакан муки
2 стакана растит. масла

[list:84b6c1f1ae]# Филе курицы порезать размером с половину спичечного коробка.
В чашке взбить йогурт, яйцо, тертый на терке лук, муку, разрыхлитель, перец, тмин и соль.
Куриные кусочки обмакнуть в эту смесь и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.
Подавать выложив на блюдо.[/list:u:84b6c1f1ae]

Обжаривать необходимо в глубокой кастрюле.