



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

---

## Куриный Рулет

Tavuk Sarmasi



4 куриных бифштекса  
4 кусочка бастурмы  
4 кусочка сыра  
Соль  
1 яйцо  
Пол стакана панировочной муки  
1 стакан масла для жарки

- # Курин.бифштекс раскрыть,положить на тарелку,посолить.
- # Сверху положить кусочек бастурмы и сыра.
- # Завернуть в тонкий рулет,так что бы начинка была внутри.
- # Готовые рулеты сначала смачить в взбитых яйцах,потом панировать в муке.
- # Обжарить на заранее разогретом масле,на медленном огне. Поджаренные рулеты выложить на бумажное полотенце. Подавать горячим.

Панировочную муку можно приготовить измельчив в блендере не свежий хлеб или же, в целях экономии,в ступке.