TAVUK LOKMASI



Yarım kilo tavuk bonfile
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet küçük soğan
1 tatlı kaşığı toz biber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
2 su bardağı kızartma yağı

Tavuk bonfile yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır.
Çukur bir kaba yoğurt, yumurta, rendelenmiş soğan, un, kabartma tozu, toz biber, kimyon ve tuz konur, çatalla ya da mikserle iyice çırpılır.
Tavuk parçaları bu karışıma batırılır ve çukur tavada bulunan sıcak yağa atılır. Pembe renk alana kadar kızartılır.
Kevgirle servis tabağına alınır.

Not: Tavuk lokması derin yağda kızartılmalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1375 | Adı: Tavuk Lokması | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:27