TAVUK SARMASI



4 Adet tavuk bifteği
4 Adet pastırma dilimi
4 Adet kaşar peyniri dilimi
1 Tutam tuz
1 Adet yumurta
Yarım su bardağı galeta unu
1 Su bardağı kızartma yağı

Tavuk bifteği düzgün bir şekilde tabağa yayılır, üzeri tuzlanır.
Üzerine pastırma dilimi ve kaşar peyniri dilimi konur.
Bütün malzemeler üst üste konduktan sonra, malzemeler dışa çıkmayacak şekilde rulo yapılır.
Hazırlanan tavuk sarması önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulanır.
Önceden ısıtılmış ama kızdırılmamış yağda, kısık ateşte kızartılır. Kızaran sarmalar bir kağıda çıkartılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Galeta unu elde etmek için, kurumuş ekmekleri mikserde çekmek, ya da havanda dövmek ekonomik bir yoldur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 235 | Adı: Tavuk Sarması | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 05:49