



- # 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 235 | Adı: Tavuk Sarması | İndirme tarihi: 14.05.2024 - 21:07