HAVUÇ SALATALI KIZARMIŞ TAVUK BUTLARI

Elif Korkmazel

6 adet tavuk budu
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı mısır unu
Salatası için:
2 adet havuç
1 adet salatalık
2 çorba kaşığı yoğurt
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavukları yıkayıp tuzlu suyun içinde 2 saat veya bir gece bekletin. Kızartacağınız zaman süzüp önce süte sonra una bulayın ve bu işlemi iki kez tekrarlayın. Böylece tavuk butlarının üzerinde bir tabaka oluşur. Sıvıyağı kızdırın, tavuk butlarını iyice kızartın. İçinin pişmesinden emin değilseniz 10 dakikada da fırında pişirebilirsiniz. Bu arada salatayı yapmak için havuçları rendeleyin tavada 3 dakika pişirin. Üzerine zeytinyağı şeker koyup karıştırın, ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş salatalık ve sarımsaklı hazırlanan yoğurdu koyup karıştırın. Kızaran tavuk butları ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:63680 • adı:Havuç Salatalı Kızarmış Tavuk Butları • gönderen:Bahar At • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:56