KAŞARLI PİLİÇ RULO

https://migros.com.tr

2 adet piliç göğsü
1 bardak galeta unu
2 dilim dana jambon
4 dilim kaşar peyniri
1 adet yumurta
1 bardak un
Tuz
Karabiber

Önce pilici ikiye ayırıp içine jambon ve peynir yerleştirin. Dağılmaması için kürdan ile tavuğu tutturun. Ardından un, yumurta ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Leziz kaşarlı tavuğunuz servise hazır!



© lezzetler.com tarif no:108355 • adı:Kaşarlı Piliç Rulo • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:13