



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

HARDALLI TAVUK

4 adet tavuk fileto
4 orba kařık taneli hardal
Galeta Unu
Tuz

Tavuk filetolarının her iki tarafına hardalı sürün
Galeta ununa batırın
Bir tavada kızgın yağda orta ateşte kızartın
Zevkinize göre tuz ilave edin
Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Hardallı Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Hardallı Tavuk Videosu](#)