TAVUK PANE

6 adet tavuk bonfile
3 yumurta
2 adet kuru soğan
galeta unu
sıvıyağ
tuz
karabiber

Soğanı rendeleyin, suyunu bir kaba çıkartın. Bu suya karabiber ve tuz ekleyin. Tavukları bu suya yatırın, 1-2 saat bekletin. Sonra tavukları tek tek önce una, sonra yumurta ve galeta ununa buluyarak kızartın. Ardından pilav ile servis yapın.

ML® Söğüş Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:1144 • adı:Tavuk Pane • gönderen:dertli • indirme tarihi:19.04.2024 - 08:39