TAVUK PANE

Elif Korkmazel

1 adet tavuk göğüs eti
1 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağı
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı mısır unu
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Tavuk etlerini biraz dövüp ince şeritler halinde doğrayın. Yumurta ve sütü bir kabın içinde çırpın ve tavuk etlerini bu karışımda 10 dakika dinlendirin. Kızartacağınız zaman yumurtalı sütlü karışımdan çıkartıp süzün. Bir kapta karıştırdığınız baharatlar un ve mısır ununa bulayıp kızdırılmış sıvı yağda 8 dakika kızartın. Yeşilliklerle ya da patates püresiyle servis edebilirsiniz. Bu yemeği daha da pratik yapabilirsiniz. Boş vaktinizde kızartıp misafirlerinize ikram edeceğiniz zaman fırında ısıtabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63729 • adı:Tavuk Pane • gönderen:İkinci Perde • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:00