



TAVUK SARMA

4 adet tavuk göğsü
4 dilim salam
4 ince dilim kaşar peyniri
1 adet yumurta (çirpılmış)
1 kâse un
1 kâse galeta unu
Tuz
Karabiber

Tavuk sarma tarifi için tavukgöğüslerini alırken incelttirin. Tavuk göğüslerini tuz ve karabiberle serpererek önlü arkalı tatlandırın.

Tavuk göğsünü tezgâha yayın. Ortasına ince dilimlenmiş kaşar peynirini ve salamı yerleştirerek sarın. Kürdan takarak açılmasını engelleyin. Sardığınız tavukları önce una, sonra yumurtaya sen son da galeta ununa bulayın. Tüm tavuklara aynı işlemi uyguladıktan sonra tavukları önlü arkalı kızartın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. Isınan fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. İster bütün isterseniz de dilimleyerek servis yapın.

