TAVUKLU TİRİT

Bol suda haşlayıp süzdüğünüz besili bir tavuğu tencereye koyunuz. Üzerine bir miktar tereyağı ile bir büyük kepçe kendi suyundan ilâve edip, tuz, biber, baharat ekip kapayıp, orta ateşte arada bir çevirerek kızartınız. Sonra indirip süzüp, salçayı sıcak tutunuz. Tavuğun derisini soyup etlerini el ile ufalayıp parçalayınız. Kendi suyu ile hazırladığınız tabaktaki francalanın üstüne döşeyiniz. Sonra süzdüğünüz kızartma suyunu üzerine gezdiriniz. İstenirse Sos Beşamel ile örtüp servis yapınız.

ML® Tamtak Tiridi için tıklayın
ML® Tamtak Tiriti Videosu

© lezzetler.com tarif no:52435 • adı:TAVUKLU TİRİT • gönderen:Buğday Hatun • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:42