

Cirdingis

Malzemeler

2 su bardagi un

su

yeteri kadar tuz

tavuk gogusu

sosu icin:

salca

sarimsak

yag

Yapilisi

oncelikle tavuk gogusunu tencerede haslayin. unu tuzu suyu yogurma kabina koyup karistirarak ozlu bir hamur yogurun. Hamuru uzun seritler halinde kesin. rulo seklinde uzatin. ve parmak buyuklugunde tekrar kesin. Elinizle parmak boyundaki hamurlari cekin ve tencerede haslayin. pismis olan tavuk gogusunu de didikleyin. hamurlar pistikten sonra servis tabagina alin ve didikledigimiz eti de uzerine yayin. tavada salcayi yagla az suyla acin istediginiz miktarda sarimsagi da rendeleyip salcaya ekleyin. ve ocakta az cevirin. Hazirladigimiz sosu da cirdingisin uzerine dokup servis edin. ellerimize saglik