

Citir Tavuk Seritleri

Malzemeler

1 kucuk paket kemiksiz tavuk bonfile (gogus)

1 buyuk boy Ruffles Klasik Cips

1 paket galeta

2 tane yumurta

Kizartmak icin;

Siviyag

Yapilisi

Ilk olarak ruffles cipsimizi ve galetayi rondodan cekin.Un gibi olmasi sart degil hafif taneli kalabilir.Tavuklari bir et dovucu yardimiyla iki torba arasinda ya da strec filme sararak inceltin, sonra uzun seritler halinde kesin.Inceltme islemini kasapta da yaptirabilirsiniz.Daha sonra yumurtalari bir kabin icinde cok iyi cirpinTavuk seritlerini once yumurtaya ve daha sonra cips karisimina bulayip genis bir kizartma tavasinin icine koyacaginiz yarim parmak kizgin yagda her iki tarafini 2'ser dakika kizartin ve havlu kagida alin.Not:Yagin iyice kizdigindan emin olduktan sonra tavuklarinizi atin.