

Kasarli Tavuk Sarma

Malzemeler

4 adet kemiksiz tavuk gogsu
1 su bardagi kasar peyniri rendesi
1 cay kasigi karabiber
1 su bardagi un
1 adet yumurta
Kizartmak icin: Sivi yag

Yapilisi

Tavuk goguslerini mutfak tezgahina yayın, 1 su bardagi kasar peyniri rendesini, 1 cay kasigi karabiber ile karistirin. Tavuklari icine bu harci doldurun. Rulo biciminde sarin. Once una, sonra yumurtaya bulayin Sivi yagi kizdirin. Tavuklari icine atip, cevirerek kizartin.

(Tavuk rulolarinin acilmamasi icin kurdanla tutturun. Kizarttikten sonra kurdanlari cikarabilirsiniz.)