

Tavuk Sarma

Malzemeler

1,5 kilo tavuk gogsu

10-12 dilim kasar

1/2 mantar

1 kase galeta unu

2 yumurta

2 dis sarimsak

yeterince tuz

karabiber

kimyon

yeterince zeytin yagi

Yapilisi

Ilk olarak tavuk gogsunu bonfile seklinde kesip doverek inceltiyoruz sarimsagi zeytin yagini, karabiberi, kimyonu tuzu karistirip

bonfilelerin uzerine surup bekletiyoruz.Bir taraftan da mantarlari dograyip sivi yagda soteliyoruz. bonfileleri serip uzerine

kasar dilimi ve iki kasik mantardan koyup sigara boregi gibi sariyoruz kurdanla tutturuyoruz butun bonfilelere ayni

islemi yapalim.Bir tabak icinde yumurtalari kirip cirpalim baska bir tabaga galeta unu koyalim tavaya bol sivi yag

koyup sardigimiz bonfileleri once yumurtaya sonra galeta ununa bulayip kizgin yagda her yerini kizartalim

dilimleyerek servis yapalim.Afiyet olsun.