

مرغ سوخاري با كورن فلکس



ران مرغ را از وسط به دو نیم می‌کنیم. به آن کمی نمک و فلفل می‌زنیم. در یک قابلمه آب‌جوش سیر، برگ رزماری و تکه‌های مرغ مزه‌دار شده را می‌ریزیم. سپس مرغ‌ها را به مدت 10 تا 15 دقیقه در آب می‌جوشانیم بعد آبکش کرده و به آن آب سرد می‌افزاییم تا کاملاً سرد شوند. سپس آن را در آرد می‌غلطانیم.

مواد اولیه:

ران مرغ چهار عدد
آرد 2/3 پیمانه
تخم مرغ دو عدد
شیر دو قاشق غذاخوری
زعفران دم‌کرده دو قاشق غذاخوری
کورن فلکس دو پیمانه
سیر یک حبه
برگ رزماری پنج برگ
نمک و فلفل به میزان لازم
روغن به میزان لازم

طرز تهیه:

ران مرغ را از وسط به دو نیم می‌کنیم. به آن کمی نمک و فلفل می‌زنیم. در یک قابلمه آب‌جوش سیر، برگ رزماری و تکه‌های مرغ مزه‌دار شده را می‌ریزیم. سپس مرغ‌ها را به مدت 10 تا 15 دقیقه در آب می‌جوشانیم بعد آبکش کرده و به آن آب سرد می‌افزاییم تا کاملاً سرد شوند. سپس آن را در آرد می‌غلطانیم.

تخم مرغ را زده تا از لختگی در آید بعد با شیر و زعفران دم‌کرده مخلوط می‌کنیم کمی نمک و فلفل می‌زنیم بعد تکه‌های مرغ را در تخم مرغ می‌غلطانیم. سپس مرغ‌ها را در کورن فلکس قرار داده و درون روغن داغ سرخ می‌کنیم.