

ناگت مرغ به سبک پاکستانی

جوجه بدون استخوان (خرد شود): نیم کیلوگرم...



مواد لازم:

جوجه بدون استخوان (خرد شود): نیم کیلوگرم

روغن: در حد لازم برای سرخ کردن به صورت غرقاب

فلفل سیاه: نصف قاشق چای خوری

نمک: یک قاشق چای خوری

سس سیر: یک قاشق چای خوری

پیاز کوچک: یک عدد، خرد شود.

آرد: نصف پیمانه

پودر سوخاری: یک پیمانه

تخم مرغ: یک عدد

طرز تهیه:

•#8226; تکه‌های جوجه را درون قابلمه‌ای بریزید.

•#8226; سس سیر، فلفل سیاه، و نمک را به ظرف اضافه کنید.

•#8226; پیاز را به ظرف اضافه کرده و خوب مخلوط کنید.

•#8226; مخلوط فوق را درون دستگاه همزن ریخته و آن‌ها را کاملاً ریز و خرد کنید.

•#8226; مخلوط را برای مدتی درون یخچال قرار دهید.

•#8226; گوشت را به صورت ناگت‌های کوچکی درآورید.

•#8226; آن‌ها را درون آرد بغلطانید.

•#8226; ناگت‌ها را ابتدا درون تخم مرغ بغلطانید سپس با پودر سوخاری آغشته کنید.

•#8226; مقداری روغن درون قابلمه گرم کنید.

#8226& ناگت‌ها را درون روغن فراوان به صورت غرقاب روغن سرخ کنید.