

اسکالوپ بوقلمون تایلندي

خوراكي ساده و سبك و متفاوت از غذاي روزمره، اين غذا در طي 20 دقيقه آماده ميشود و بسيار خوش طعم و لذیذ است...



خوراكي ساده و سبك و متفاوت از غذاي روزمره، اين غذا در طي 20 دقيقه آماده ميشود و بسيار خوش طعم و لذیذ است.

مواد لازم - براي چهار نفر

- #8226& 350 گرم فيله بوقلمون
- #8226& نصف پيمانه برگ پيازچه خرد شده
- #8226& 1 يا دو فلفل چيلي قرمز يا سبز ريز خرد شده
- #8226& يك چهارم قاشق چايخوري نمك
- #8226& 1 قاشق سوپخوري روغن
- #8226& يك چهارم فنجان آرد سفيد
- #8226& نصف ليموترش ورقه شده (در صورت تمايل)

روش تهيه

1. فيله را از پهنا به صورت چهار دايره ضخيم ببريد. اين دايره ها را در يك كيسه فريزر قرار داده و با يك بيفتك كوب، بر روي آنها بكوبيد تا پهن شده و به قطر 1 سانتيمتر درآيند.
2. قطعات بوقلمون را از كيسه خارج کرده و روي آنها را به طور مساوي با پيازچه، فلفل و نمك بپوشانيد، آنها را مجددا در كيسه قرار داده و بكوبيد تا به قطر نيم سانتيمتر برسند.
3. روغن را در يك ماهيتابه بزرگ و ضخيم داغ كنيد. قطعات بوقلمون را به آرامي درون آرد بزنيد و آهسته آرد اضافه آن را بتكانيد.
4. قطعات را داخل روغن گذاشته و روي حرارت متوسط به مدت 10 دقيقه سرخ كنيد. در ميانه سرخ کردن آنها را يك مرتبه برگردانيد. در صورت تمايل آنها را با قطعات ليمو تزئين کرده و بلافاصله سرو كنيد.