

ناگت ۲

مواد لازم :

سینه مرغ ۱ کیلو

پیاز آب گرفته ۱۰۰ گرم

سیر ۲ حبه

نمک ، فلفل و پودر سیر (میتونین از پیازچه و جعفری هم در صورتیکه بخواید بهش طعم اضافه کنید ، استفاده کنین)

پنیر پیتزا ۱۵۰ گرم

سس خردل ۲ قاشق غ

سس تند به دلخواه یک ق غ

ادویه ناگت صنعتی ۵ گرم

طعم پنیر ۵ گرم

مواد لازم برای تهیه خمیر بشامل :

آرد یک سوم لیوان

شیر یک لیوان

عصاره مرغ گالینابلانکا یک عدد

کره ۵۰ گرم

جهت سوخاری :

چسب بتر ۲۰ گرم

آب ۶۰ گرم

پودر پانکو رنگی ریز

طرز تهیه خمیر بشامل :

آرد و کره رو تفت میدیم تا خامی آرد گرفته شود

بعد عصاره مرغ را در کمی آب جوش حل کرده و به شیر اضافه کرده و مخلوط را به آرد و کره اضافه کنین تا یک خمیر لطیف و یک دست باشه .

حالا مرغ را با سیر چرخ کرده و با پیاز آب گرفته و بقیه مواد باهم ترکیب کرده و خمیر بشامل که سرد شده را اضافه میکنیم .

و در پایان پنیر پیتزا را اضافه میکنیم

*بِهتره با دست یا همزن یا پدل خمیر گیر مواد را مخلوط کنیم

*اگه بخواین قالب بزنین کف سینی را سلفون کشیده . کمی نشاسته سیب زمینی پاشیده و میزایم حالت نیمه منجمد که پیدا کرد قالب میزنیم .

اول در ترکیب آب و بتر

و بعد در پودر سوخاری میغلطانیم

مهدیه جندی جندی جندی جندی جندی
FOOD _ FFAST