

طريقة عمل اصابع الدجاج المقرمشة بالصور خطوة خطوة



crispy chicken fingers

المقادير :

- 4 صدور دجاج مقطع شرائح + 1 ملعقة صغيرة خردل
- 1 ملعقة صغيرة مايونيز + 1 ملعقة صغيرة ثوم بودره
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون + ملح حسب الذوق + رشه فلفل بابريكا
- فلفل أسود + التغطيه : دقيق + بيض + بقسماط ياباني (بانكو)
- رشه فلفل أبيض + ملح حسب الذوق

حقوق النشر محفوظة لـ فروع الإمارات لا تحرموني من صالح الدعاء



يتبل الدجاج بالخردل والمايونيز والزيت والبهارات
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يعطس الدجاج بالدقيق مرشوش بالملح والبهارات
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم يرفع من الدقيق ويوضع في البيض المخفوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



في الاخير يوضع في بقسماط ياتاني ويفلت جيدا
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع في صينية مدهونه بالزيت ويرش بقليل من الزيت
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يدخل فرن مسبق التسخن على حرارة 180 يجيز لمدة 30 دقيقة او حتى الإستواء
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يخرج من الفرن ويقدم حسب الذوق بالعافيه
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء