

أصابع التوست المقلية بالدجاج

المقادير:

- 12 شريحة توست طازج
- 500 غ قطع دجاج
- 2 بصل شرائح
- 1 ملعقة صغيرة سماق
- 1 ملعقة صغيرة زعتر
- 1 ملعقة 1 كوب طحين
- 2 بيض
- 2 كوبان بقسماط كبيرة زيت زيتون
- رشّة ملح
- رشّة فلفل
- زيت

طريقة التحضير:

- قطعي جوانب التوست، ثم افردى التوست بواسطة الشوبك.
- قطعي الدجاج إلى شرائح رفيعة، امزجها مع شرائح البصل المحمر.
- اضيفي السماق، الزعتر، زيت الزيتون، الملح والفلفل إلى مزيج الدجاج، وقلبي جيدا، ثم ضعي كمية من الحشو على طرف التوست، لفه على نفسه مع الضغط برفق أثناء اللف.
- اغمسي أصابع التوست في الطحين، ثم اغمسيها في البيض المخفوق.
- اغمسيها في البقسماط وتأكدي من أنها قد تغطت تماما بالبقسماط.
- ادخليها البراد لمدة ساعة حتى تتماسك.
- حمّي الزيت على النار واقلي أصابع التوست حتى يصبح لونها ذهبيا.

الف صحة!