رول مرغ سوخاری با کره و سبزیجات

سینه مرغ	۴ عدد، بزرگ
کره	۲۰۰ گرم
شوید	۱.۴ پیمانه
جعفری	۱.۴ پیمانه
آب لیمو	۱ ق.چ
نمک	۱ ق.چ
فلفل	۱.۲ ق.چ
تخم مرغ	۴ عدد
آرد همه منظوره	۱ پیمانه
پودر سوخاری	۱ پیمانه

۱ ابتدا کره را در دمای محیط قرار دهید تا نرم شود، سپس به آن نمک، آب لیمو، شوید و جعفری را اضافه کنید و خوب با چنگال کره را له کنید و مواد را با هم مخلوط کنید

۲ سپس کره مخلوط با سبزیجات را در یک کیسه پلاستیکی بریزید و به صورت نشان داده شده در ویدیو به صورت استوانه ای شکل دهید و به مدت ۳۰ دقیقه در فریزر قرار دهید

۳ در این فاصله سینه مرغ بدون پوست و استخوان را از پهنا به دو قیمت تقسیم کنید(حتما ویدیو را ببینید) سپس با بیفتک کوب سینه مرغ را باز کنید و روی آن ها نمک و فلفل سیاه بزنید

۴ کره را از یخچال خارج کنید، به قسمت های مساوی تقسیم کنید، تکه های کره را در قسمت های کوچکی که از سینه مرغ جدا کردید قرار دهید و رول کنید، و رول کوچک را داخل قسمت های بزرگ سینه مرغ کوبیده شده قرار دهید و مجددا رول کنید

۵ تخم مرغ را با نمک مخلوط کنید و ابتدا رول ها را در آرد، سپس در تخم مرغ و پس از آن در پودر سوخاری بچرخانید

۶ **رول ها را در روغن داغ سرخ کنید تا وقتی که کاملا رویه آن طلایی شود، سپس همه آن ها را در ظرف سرو قرار دهید و به مدت ۱۵-۲۰ دقیقه در فر از پیش گرم شده در دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد قرار دهید و پس از آن سرو کنید**

۷ **نوش جان :)**