

Avokado Ranch Tavuk Burger

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Panko kaplı tavuk göğsü, yoğurtlu ranch sos ve ezilmiş avokadoyla dengelenen çtır burger. Dğ evrek, içi sulu kaldı için hı servis sofralar nı uygundur.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Tavuk göğsü fileto
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 80 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Panko ekmek kırıntısı
- 300 ml Ayçiçek yağı

Sos için

- 120 gr Süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 1 yemek kaşığı Dereotu (ince kıyılmış)
- 0.5 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Servis için

- 4 adet Burger ekmeği
- 1 adet Avokado
- 4 yaprak Marul
- 1 adet Domates

Yapılışı

- Tavuk fileto ları kesit kalınlığı getirin, tuz ve karabiberle ovun.
- Tavuğu sırasıyla un, çırpmalı yumurtaya ve panko kırıntısına bulayın.
- Yağı 175°C'ye ısıttıktan sonra, tavukları her yüzü altı rengi olana kadar 4 dakika kızartın.
- Süzme yoğurt, mayonez, dereotu, sarımsak tozu ve limon suyunu karıştırarak ranch sos hazırlayın.
- Avokadoyu çatala ezin, limon suyunun kalanıyla karartmadan karıştırın.
- Ekmekleri kızartın, marul, çtır tavuk, ranch sos, avokado ve domatesle burgerleri kurun.

PÜF NOKTASI

Tavuğu una bulad1 ktar sonra fazla unu silkeleyin, kaplama daha ince ve gevrek olur.

SERVIS ÖNERISI

M1sköçan1ve salatal1kurşusuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta