

Buffalo Tavuk Burger

Toplam 78 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Zor

~640 kcal

Açılış 10/10

Buffalo tavuk burger, limonlu süt terbiyesinde dinlenen tavuğu çitkayıyla tereyağı, ac sos ve ferah lahana salatasıyla ekmeğe taşır.

Malzemeler

Köfte için

- 600 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Süt
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Panko
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.8 çay kaşığı Karabiber
- 3 su bardağı Sıyağ

Sos için

- 0.5 su bardağı Ac sos
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Mayonez

Servis için

- 2 su bardağı Beyaz lahana
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 4 yaprak Marul

Yapılı

1. Tavuk göğüslerini 4 parçaya kesin ve hafifçe inceltin.
2. Süt ve limon suyunu karıştırıp tavuğu 30 dakika dinlendirin.
3. Un, tuz ve karabiberi bir kaptaki yumurtayı başka bir kaptaki pankoyu üçüncü kaptaki hazırlayın.
4. Tavukları un, yumurtaya ve pankoya bulayın.
5. Sıyağı 175°C'ye ısıtıp tavukları 6 ila 7 dakika kızartın.
6. Ac sos ve tereyağı 2 dakika ısıtıp ekmeğe Buffalo sos yapın.
7. Mayonezi ince kıyılmış lahana ile karıştırın.
8. Tavuğu sosla kaplayıp susamlı ekmeğe, marul ve lahana salatasıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızartı tavuğu sosla sadece son anda kaplamak kaplamanın gevrekliğini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Kereviz sapı, patates ve ekstra acı sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam