

Chicken and Waffles

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Zor

~620 kcal

Açılış 9/10

Amerikan chicken and waffles, ç1 tavuk ve yumuşak waffle aynı tabakta tatlı tuzlu dengede sunar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Paprika
- 0.5 çay kaşığı Sarımsak tozu
- 4 yemek kaşığı Akçaağaç şurubu

Hamur için

- 300 gr Un
- 3 adet Yumurta
- 350 ml Süt
- 2 su bardağı Yağ
- 1 paket Kabartma tozu

Yapılış

- Tavuğu tuz, paprika ve sarımsak tozuyla tatlandırın.
- Tavuklarına, yumurtaya ve tekrar una bulayın kaplama boşluk bırakmasın.
- Tavuğu 170°C yağda 15 dakika kızartın.
- Kızartılan tavukları tel ızgarada 5 dakika dinlendirin.
- Waffle hamurunu makinede 4 dakika pişirin.
- Waffle üstüne tavuk koyup akçaağaç şurubu veya balla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu kızarttıktan sonra ızgarada 2 dakika tutun; fazla yağ akar ve ç1 t1 k1.

SERVIS ÖNERİSİ

Akçaağaç şurubu ve tereyağ ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

