

Chicken Kiev

Toplam 75 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Zor

~590 kcal

Açılış 10/10

Chicken Kiev, tavuk göğsünü sarımsaklı tereyağla doldurup paneleyerek dışı tıncı akışkan hale getiren klasik yemektir.

Malzemeler

Tavuk için

- 4 adet Tavuk göğsü
- 1.3 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Dolgu için

- 120 gr Tereyağ
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

Pane için

- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu

Pişirme için

- 2 su bardağı Sıyık yağ

Yapılışı

- Tereyağı eritilmiş sarımsakla birlikte maydanoz ve limon kabuğu rendesini karıştırın.
- Tereyağı 4 parçaya bölüp dondurucuda 15 dakika sertleştirin.
- Tavuk göğüslerini cep gibi açın tuz ve karabiberle baharatlandırın.
- Her tavuğun içine otlu tereyağı koyup sıkıca kapatın.
- Tavukları sırayla, çirpilmeye yumurtaya ve galeta ununa bulayın.
- Tavukları kızgın yağda dışı kızarıncaya kadar 4 dakika çevirin, sonra 190°C fırında 15 dakika pişirin.
- Chicken Kievleri 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tereyağı dolgusunu dondurmak pişerken dışı kızmasın ve yağın yağın şekilde azaltın.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates püresi, bezelye ve limonlu yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta