

Gochujang Chicken Burger

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Gochujang chicken burger, ç1t1 tavuk göğsünü ac1tat1 Kore sosu, susam1lahana ve yumuşak ekmekle birleştirir.

Malzemeler

Tavuk için

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağ Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağ Panko ekmek k1ğ1
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 1.5 su bardağ S1yağ

Sos için

- 2 yemek kaşık Gochujang
- 1 yemek kaşık Soya sosu
- 1 yemek kaşık Bal
- 1 tatlı kaşık Susam yağ1

Servis için

- 2 su bardağ Beyaz lahana
- 1 tatlı kaşık Susam
- 4 adet Burger ekmeđi

Yapı1

1. Tavuk göğüslerini inceltin, tuzlay1ve kurulay1n.
2. Tavuklar1una, ç1rp1ny1 yumurtaya ve panko ekmek k1ğ1n1 bulay1n.
3. Gochujang, soya sosu, bal ve susam yağ1n1 küçük tavada 2 dakika 1s1st1s yap1n.
4. Yağ1180°C'ye 1s1t1 tavuklar1 her yüzü 4 dakika k1zart1n.
5. Ç1t1 tavuklar1 gochujang sosuyla f1rçalay1n.
6. Lahana y1nce k1y1p1 susamla karış1t1r1 ekmeğleri k1zart1n.
7. Ekmeklere lahana, soslu tavuk ve kalan sostan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuđu panko kaplamadan önce kurutmak k1zar1rke kaplamayı ay1r1lmas1 azalt1r.

SERVIS ÖNERİSİ

Kimchi, salatalık turşusu ve limonlu soda ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya

Susam