

Karaage

Toplam 50 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 18/10

Japon karaage tavuk parçaları soya ve zencefil marinasyonundan sonra kızartılır.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 120 gr Patates nişastası
- 1 çay kaşığı Tuz

Marine için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 20 gr Zencefil

Yapılışı

1. Karaage başlangıcı olarak tavuğu soya sosu ve zencefile 25 dakika marine edin.
2. Karaage için tavuğu nişastaya bulayın.
3. Karaage tavasında sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını önleyin.
4. Parçaları 170°C yağda 12-15 dakika kızartın.
5. Karaage ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını önleyin.
6. Karaage servisinde tavadaki yoğun sosu malzemenin üzerine paylaştırın.
7. Karaage son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Tavuğun iç sıcaklığı 74 dereceye ulaştığında pişmiştir; kalın bölgeden termometre ile kontrol edin. Tavuğu 30 dakika bekletip süzdürün; fazla sıvıyı yüzey nişastadan çıkararak kızartın.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında imon dilimleri ve mayonezli dip sunun.

Alerjenler

Soya

Gluten