

# Panko Katsu Burger

Toplam 225 dk

Hazırlama 130 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Zor

~780 kcal

Açılış 10/10

Panko katsu burger, panko kaplı tavuğu köri mayonezi, ç1t1marul ve brioche ekmekle buluşturan doyurucu Japon esintili sandviçtir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 2 adet Tavuk göğsü
- 2 su bardağ Süt
- 1 diş Sarımsak
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağ Pirinç unu
- 1 su bardağ Panko
- 3 su bardağ Sıyağ
- 1 tatlı kaşık Tuz

### Sos için

- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşık Köri tozu
- 1 tatlı kaşık Soya sosu
- 0.5 çay kaşığı Susam yağı

### Servis için

- 2 adet Brioche burger ekmeği
- 1 su bardağ Marul

## Yapılış

1. Tavuklar süt, ezilmiş sarımsak ve tuzla karıştırılıp en az 3 saat dinlendirin.
2. Mayonez, köri tozu, soya sosu ve susam yağı pürüzsüz karıştırın.
3. Tavuğu salamuradan ç1karıp kurulayın.
4. Yumurtayı ç1rpip pirinç unu ve pankoyu ayrı tabaklara alın.
5. Tavuğu pirinç unu, yumurta ve panko sırasıyla kaplayın.
6. Yağı 180°C'ye ısıttıktan sonra tavuğu 10 dakika kızartın.
7. Ekmekleri kızartıldıktan sonra köri mayonezi, marul ve dilimlenmiş katsu tavukla burgerleri kurun.

Tavuğu sütlü salamurada bekletmek k1zartmasonras1çinin yumuşak kalmas1rsıağlar.

#### SERVIS ÖNERISI

İnce lahana salatasıve turşu zencefille servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Soya

Susam