

Kyoto Katsu Curry

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Orta

~720 kcal

Açılış 10/10

Katsu curry, panko kaplı tavuk dilimlerini havuçlu Japon köri sosu ve pirinçle servis eden doyurucu tabaktır.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk göğsü
- 2 su bardağı Panko
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1.5 yemek kaşığı Köri tozu
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 4 su bardağı Pirinç pilavı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan ve havucu yağda 8 dakika yumuşatın.
2. Sarımsak, zencefil, köri tozu, soya sosu ve su ekleyip 20 dakika pişirin.
3. Sosu pürüzsüz çekip sıcak tutun.
4. Tavuğu ince dövüp tuzlayın.
5. Tavuğu un, yumurta ve pankoya bulayın.
6. Tavuğu 175°C yağda her yüzü 4 dakika kızartın.
7. Dilimleyip pirinç ve köri sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu panko öncesi nişastalı bulamaca batırarak kaplamayı kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Beyaz pirinç, salatalık turşusu ve ince lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya