

Surabaya Ayam Geprek

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Ayam geprek, ç1t1k1 zarn1 tavuđu sar1 msak1c1 sambal ile ezerek servis eden Endonezya sokak tabađ1d1r.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but fileto
- 1.5 su bardađ Un
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardađ M1s1n1řastas1
- 6 diř Sar1msak
- 8 adet K1rm1z1 biber
- 2 yemek kařđ Lime suyu
- 3 su bardađ S1yađ
- 2 su bardađ Pirinç
- 1 tatlı kařđ Tuz

Yapılış

- Tavuklar tuz ve ezilmiş sar1 msakla 5 dakika dinlendirin.
- Un ve m1s1n1şastas1 karıştırın.
- Tavuklar1 una, ç1rp1m1 yumurtaya ve tekrar una bulayın.
- Tavuklar1 175°C yağda 8-10 dakika kızartın.
- Acı biber ve sar1 msak1 havanda ezin.
- Kızg1n yağdan 2 yemek kařđ sambala ekleyip lime suyuyla karıştırın.
- Tavuklar1 sambal üstünde hafif ezip pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuđu iki aşamalı kaplamak dışın kalıne ç1t1lmas1nı sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç, salatalık ve ekstra samballa sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

