

Tavuk Katsu

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 8/10

Japon ev mutfağının bir parçası olan tavuk katsu, un, yumurta ve panko ekmek kırıntısıyla kaplanmış tavuk parçalarıdır. Genellikle kızartılır ve soya sosu ile servis edilir.

Malzemeler

- 4 adet Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 2 su bardağı Yağ (kızartma için)

Yapılışı

1. Tavuk göğüslerini iki katlı streçin arasından balyozuyla aynı kalınlıkta (1.5-2 cm) inceltin; tuz ve karabiberle iki yüzünü ovun.
2. Üç ayrı kâseye sırayla un, çırpmalı yumurta ve pankoyu hazırlayın.
3. Her tavuğu sırasıyla un, yumurtaya ve pankoya batırın. Pankoyu hafifçe bastırarak yapışmasını sağlayın.
4. Geniş tavada yağ 175°C'ye ısındıktan sonra tavukları her yüzü altın renge gelene kadar 4-5 dakika kızartın.
5. Kâğıt havluya alıp fazla yağ süzdürün, 2 cm kalınlığında dilimleyin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu döverek aynı kalınlıkta (1.5-2 cm) getirin; panko yanmadan içi pişer. Yağ 175°C'ye getirin; çubukla denerken çevresine küçük kabarcıklar gelmeli.

SERVİS ÖNERİSİ

İnce doğranmış lahana salatası, hazırlanmış tonkatsu sosu, soya sosu ve buharda piriç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya