

Tavuk Kiev

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 9/10

Tavuk Kiev, sarımsaklı tereyağlı tavuk göğsünün içine kapatılarak pişirilen klasik bir yemektir.

Malzemeler

Tavuk için

- 4 adet Tavuk göğsü
- 120 gr Tereyağ
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Kaplama için

- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko ekmek kırıntısı
- 2 su bardağı Yağ

Yapılışı

- Tereyağı eritilmiş sarımsak, maydanoz, limon kabuğu ve tuzu karıştırarak unlu tavuk yapın.
- Otlulu tereyağı 20 dakika dondurucuda sertleştirin.
- Tavuk göğüslerini açılarak hafifçe inceltin, tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Her tavuğun içine tereyağı koyup sıkıca kapatın.
- Tavukları sırasıyla, çirpilmeye yumurtaya ve panko ekmek kırıntısına bulayın.
- Kızgın yağda tavukları 6 dakika renk aldırın.
- Tavuk Kievleri 180°C fırında 12-15 dakika tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Tereyağı sadece dondurmak için zartırıp dolgunun dışarı kaçmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi, bezelye ve limon dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten