

Tokyo Chicken Katsu Curry

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~690 kcal

Açılış 10/10

Chicken katsu curry, panko kaplı tavuğu çikizartı tavuçu soğanlı Japon köri sosu ve pirinçle servis eden popüler bir tabaktır.

Malzemeler

- 4 adet Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Panko
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Un
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 100 gr Japon köri bloğu
- 2 su bardağı Pirinç

Yapılış

1. Soğan ve havucu yağda 8 dakika yumuşatın.
2. Su ve köri bloğunu ekleyip sosu 15 dakika pişirin.
3. Tavukları inceleyip un, yumurta ve pankoya bulayın.
4. Tavukları 170°C yağda 5-6 dakika kızartın.
5. Katsuyu dilimleyip pirinç ve köri sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu eşit inceltmek panko kabuk yanmadan içinin pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve ince lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya