

Tokyo Tavuk Katsu Pirinç Kasesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~560 kcal

Açılış 9/10

Klasik tonkatsu Japonya'da panko kaplı domuz pirzola'dır. Bu tarif Türk sofrası için tavuk pirzola ile uyarlanmıştır. Chicken katsu (torikatsu) versiyonudur. Çiğ panko, ince lahana, sızma yağ ve koyu tonkatsu sosla Tokyo donburi tabağına havasız olarak servis edilir.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk pirzola
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 su bardağı Beyaz lahana
- 4 yemek kaşığı Tonkatsu sos

Yapılış

1. Tavukları döverek eşit kalınlıkta getirin ve hafif tuzlayın.
2. Tavukları un, çirpilmemiş yumurta ve pankoya sırayla bulayın.
3. Kaplı tavukları 5 dakika tel üzerinde bekletin.
4. 170°C yağda her yüzünü 4-5 dakika kızartın.
5. Dilimleyip pirinç, lahana ve sosla kaseleyin.

PÜF NOKTASI

Panko kaplamayı kızartmadan önce 5 dakika bekletmek dökülmesini azaltır. Klasik tonkatsu domuz pirzola ister; tavuk versiyonu Japonya'da torikatsu adıyla bilinir.

SERVIS ÖNERİSİ

İnce lahana, pirinç ve tonkatsu sosla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta