

# Tonkatsu

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Japon tonkatsu pane kaplı etin derin yağda kızartılması ve sosla servis edilen çittir.

## Malzemeler

- 600 gr Dana kontrfile
- 80 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 150 gr Panko
- 4 yemek kaşığı Tonkatsu sosu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Dana kontrfile dilimlerini aynı kalınlıkta inceltip kenarlarını birkaç yerinden çizin.
2. Eti tuzlayıp 10 dakika dinlendirin, kaplama sırasındakizey kuru kalsın.
3. Etleri sırasıyla un, çırpmayı yumurtaya ve pankoya bulayın.
4. 170°C kızgın yağda tonkatsuyu 6 dakika kızartma bir kez çevirin.
5. Eti tel ızgarada 4 dakika dinlendirin, kaplama alttan buharla yumuşamasın.
6. Dilimleyip lahana salatası ve tonkatsu sosuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pankoyu bastırılmadıkakaplayıngevsək kızartma çittir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tonkatsu dilimlerini panko kaplaması tırkabağa dizip tonkatsu sosunu yanına koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya