

Chicken Parmesan Burger

Toplam 52 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~640 kcal

Chicken parmesan burger, pane tavuk göğsünü domates sosu, mozzarella ve parmesanla ekmek arasında servis eden doyurucu bir sandviçtir.

Malzemeler

Köfte için

- 4 adet Tavuk göğsü
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber
- 0.8 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 60 gr Parmesan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı

Sos için

- 1 su bardağı Domates sosu

Servis için

- 160 gr Mozzarella
- 4 adet Brioche burger ekmeği
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılışı

1. Tavuk göğüslerini 1 cm kalınlığa gelene kadar dövn.
2. Tavuğu tuz ve karabiberle tatlandırın.
3. Tavukları önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, ardından galeta unu ve parmesan karışımına bulayın.
4. Zeytinyağında 175°C'ye ısıtın.
5. Pane tavukların her yüzü 4 dakika kızartın.
6. Tavukların üstüne domates sosu ve mozzarella koyup 220°C'de 1 dakika eritin.
7. Ekmeklere tavuk, fesleğen ve 1 yemek kaşığı domates sosu koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu ince dövmek panenin yanmadan pişmesini ve burgerin rahat ısınmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Roka, limonlu yeşil salata ve fırpatatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta