

Gochujang Chicken Burger

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~610 kcal

Gochujang chicken burger, ç1t tavuk göğsünü ac1tat1Kore sosu, susam1lahana ve yumuşak ekmekle birleştirir.

Malzemeler

Tavuk için

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağ Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağ Panko ekmek k1ğ1
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağ S1yağ

Sos için

- 2 yemek kaşığı Gochujang
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

Servis için

- 2 su bardağ Beyaz lahana
- 1 tatlı kaşığı Susam
- 4 adet Burger ekmeği

Yapılış

1. Tavuk göğüslerini inceltin, tuzlay1ve kurulay1n.
2. Tavuklar1una, ç1rp1nyumurtaya ve panko ekmek k1ğ1ndulay1n.
3. Gochujang, soya sosu, bal ve susam yağı1küçük tavada 2 dakika 1s1stap yap1n.
4. Yağ1180°C'ye 1s1t1tavuklar1her yüzü 4 dakika k1zart1n.
5. Ç1tt1tavuklar1gochujang sosuyla f1rçalay1n.
6. Lahana1nce k1y1p1susamla karış1t1r1ekmekleri k1zart1n.
7. Ekmeklere lahana, soslu tavuk ve kalan sostan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu panko kaplamadan önce kurutmak k1zar1rke kaplamayı ay1r1lmas1zalt1r.

SERVIS ÖNERİSİ

Kimchi, salatalık turşusu ve limonlu soda ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya

Susam