

# Karaage

Toplam 50 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~380 kcal Açılış 18/10

Japon karaage tavuk parçaları soya ve zencefil marinasyonundan sonra kızartılır.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 120 gr Patates nişastası

## Marine için

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 20 gr Zencefil

## Yapılışı

1. Tavuk butları küçük doğrayın soya sosu ve rendelenmiş zencefile karıştırın.
2. Tavuğu 20 dakika marine edin.
3. Marine tavukları patates nişastası ile tek tek bulayın.
4. Parçaları kızartma yağda altın renk alana kadar 4-5 dakika kızartın.
5. Karaage'yi fazla yağ süzüp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğun iç sıcaklığı 74 dereceye ulaştığında pişmiştir; kalın bölgeden termometre ile kontrol edin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin, yanında imon dilimleri ve mayonezli dip sunun.

## Alerjenler

Soya