

Nashville Hot Chicken Sandwich

Toplam 225 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 18 dk 6 kişilik Zor ~690 kcal Açılış 10/10

Nashville hot chicken sandwich, ayrıncı salamurada dinlenen tavuk butları kızartılarak acı yağla kaplayarak brioche ekmekte sunar.

Malzemeler

Tavuk için

- 900 gr Kemiksiz tavuk but
- 1.5 su bardağı Ayran
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Acı sos
- 1.3 su bardağı Un
- 0.3 su bardağı Nişasta
- 2 litre Sıyık yağ
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Kırmızı toz biber
- 1 yemek kaşığı Esmer şeker
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber

Servis için

- 6 adet Brioche burger ekmeği
- 6 yemek kaşığı Mayonez
- 1 su bardağı Dilim turşu

Yapılış

1. Tavuğu ayran, acı sos ve tuzla 3 saat buzdolabında dinlendirin.
2. Yumurta ve salamuradan birkaç kaşığı çırpın.
3. Un, nişasta, tuz ve karabiberi ayrı ayrı karıştırın.
4. Tavuğu un, yumurta ve tekrar un karışımına bulayın.
5. Yağı 175°C'ye ısıtıp tavukları 12 dakika kızartın.
6. Tereyağı kızartma yağından 0.5 su bardağı acı toz biber, esmer şeker ve tatlı toz biberi karıştırın.
7. Tavukları acı yağla fırçalayıp brioche ekmekte mayonez ve turşuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kızgıyağdan alınmış birkaç kaşık yağ baharatla karıştırılarak klasik hot chicken kaplaması oluşturulur.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşu dilimleri ve lahana salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta