

# New York Chicken Parmesan

Toplam 38 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Orta ~560 kcal

Chicken parmesan, panelenmiş tavuk pizolaya domates sos, mozzarella ve parmesanla kızartılarak hazırlanır. İtalyan Amerikan tabağıdır.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 0.5 su bardağı Parmesan
- 200 gr Mozzarella
- 2 su bardağı Domates sosu
- 0.5 su bardağı Un

## Yapılış

1. Tavuk göğüslerini ince pizola kalınlığında dövün.
2. Tavukları, yumurta ve parmesanla galetaya bulayın.
3. Tavukları tavada her yüzü 4-5 dakika kızartın.
4. Domates sosunu fırına yayıp tavukları yerleştirin.
5. Mozzarella ekleyip ızgarada 3-4 dakika eritin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu eşit kalınlıkta dövmek pane kabuğu yanmadan içinin pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Spagetti ve fesleğenli domates sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt