

Tavuk Katsu

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 18/10

Japon ev yemeklerinden pane tavuk katsu, panko kaplamasıyla kalın ve çıtır dış yüzey alır.

Malzemeler

- 4 adet Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Tavukları döverek eşit kalınlıkta getirin.
2. Un, yumurta ve pankoya sırayla bulayın.
3. Tavukları kızgın yağda her yüzü 5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu aynı kalınlıkta inceltin; panko yanmadan içi pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Lahana salatası ve hazırlanmış tonkatsu sosuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya