

# Tavuk Kiev

Toplam 90 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 4 kişilik Zor ~610 kcal Açılış 9/10

Tavuk Kiev, sarımsaklı tereyağlı tavuk göğsünün içine kapatılarak pişiren klasik bir yemektir.

## Malzemeler

### Tavuk için

- 4 adet Tavuk göğsü
- 120 gr Tereyağ
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

### Kaplama için

- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko ekmek kırıntısı
- 2 su bardağı Yağ

## Yapılışı

1. Tereyağı eritilmiş sarımsak, maydanoz, limon kabuğu ve tuzu karıştırarak unlu tavuk yapın.
2. Otlulu tereyağı 20 dakika dondurucuda sertleştirin.
3. Tavuk göğüslerini açılarak hafifçe inceltin, tuz ve karabiberle tatlandırın.
4. Her tavuğun içine tereyağı koyup sıkıca kapatın.
5. Tavukları sırasıyla, çirpilmeye yumurtaya ve panko ekmek kırıntısına bulayın.
6. Kızgın yağda tavukları 6 dakika renk aldırın.
7. Tavuk Kievleri 180°C fırında 12-15 dakika tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Tereyağı sadece dondurmak için zartırılarak dolgunun dışarı kaçmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi, bezelye ve limon dilimleriyle servis edin.

---

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten