

# Tokyo Tonkatsu Pirinç Kasesi

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

Japon tonkatsu pirinç kasesi, pankoya kaplı domuz yerine tavuk pizolaya, kızartılmış lahana, pirinç ve koyu sosla dengeli bir kaseye çevirir.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk pizola
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Panko
- 3 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 su bardağı Beyaz lahana
- 4 yemek kaşığı Tonkatsu sos

## Yapılışı

1. Tavukları döverek eşit kalınlıkta getirin ve hafif tuzlayın.
2. Tavukları un, çırpmış yumurta ve pankoya sırayla bulayın.
3. Kaplı tavukları 5 dakika tel üzerinde bekletin.
4. 170°C yağda her yüzünü 4-5 dakika kızartın.
5. Dilimleyip pirinç, lahana ve sosla kaseleyin.

### PÜF NOKTASI

Panko kaplamayı kızartmadan önce 5 dakika bekletmek dökülmesini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

İnce lahana, pirinç ve tonkatsu sosla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta