

Tonkatsu

Toplam 32 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~480 kcal Açılış 9/10

Japon tonkatsu pane kaplı etin derin yağda kızartılmasına ve sosla servis edilen çift malidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana kontrfile
- 80 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 150 gr Panko
- 4 yemek kaşığı Tonkatsu sosu

Yapılış

1. Etleri inceltip un, yumurta ve pankoya bulayın.
2. 170°C yağda 10-12 dakika kızartın.
3. Dilimleyip sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu soğuk sıvıya karıştırmak için, kaynayan tencereye direkt atmaktan kaçının.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekme ve yanlarında nevsim yeşillikleriyle derin tabakta verin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Soya