



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Chicken Katsu - Japon Mutfağı



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 tavuk göğsü fileto
- 1 su bardağı un
- 2 yumurta
- 2 su bardağı panko ekmek kırıntısı
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 1/2 küçük beyaz lahana
- 4 yemek kaşığı tonkatsu sosu
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

İnce kıyılmış lahana, pirinç ve tonkatsu sosuyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu hazırlayın:

- Filetoları eşit kalınlığa getirip tuz ve karabiberle baharatlayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Paneleyin:



- Tavuğu sırasıyla un, çırpılmış yumurta ve panko kırıntısına bulayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Kızartın:

- Orta sıcaklıktaki yağda iki yüzünü altın rengi olup içi tamamen pişene kadar tutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Dilimleyin:

- Kısa süre dinlendirip kalın şeritler halinde kesin ve sosla servis edin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Pankoyu bastırmadan kaplamak daha havadar ve çıtır bir kabuk oluşturur.

Kiraz'ın
Mutfağı