



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Ev Yapımı Tavuk Nugget



**Süre:** 45 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 20 adet

## **Malzemeler:**

- 600 g tavuk göğsü
- 1 yumurta
- 1 su bardağı galeta unu
- 1/2 su bardağı un
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı tatlı toz biber
- 1 çay kaşığı sarımsak tozu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

## **Ön Hazırlık:**

Tavuk göğsünü lokmalık ve eşit parçalar halinde kesin. Çiğ tavuk için ayrı tahta kullanın. Unu, çırpılmış yumurtayı ve baharatlı galeta ununu üç ayrı kaba koyun. Fırını 210°C alt üst ayarında ısıtıp tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın. Yoğurdu marine için soğuk tutun.

## **Servis Önerisi:**

Nuggetları yoğurtlu dip sos, fırın patates ve sebze çubuklarıyla sıcak servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Tavuğu marine edin:**

- Tavuk parçalarını yoğurt, tuz ve karabiberle karıştırıp kapalı biçimde buzdolabında on beş dakika dinlendirin.
- Parçaları kaplamadan önce fazla yoğurdu hafifçe sıyırın, böylece dış katman topaklanmaz.



## **2. Kaplama düzenini kurun:**

- Her tavuk parçasını önce una, sonra yumurtaya ve son olarak baharatlı galeta ununa bulayın.
- Kaplamayı bastırarak yüzeye tutturun, ancak parçaların üzerinde çok kalın un tabakası bırakmayın.

## **3. Tepsiye dizin:**

- Kaplanmış tavukları birbirine değmeyecek şekilde tepsiye yerleştirin ve üzerlerine yağı fırçayla sürün.
- Aralarda boşluk bırakmak nuggetların buharda yumuşamak yerine kızarmasını sağlar.

## **4. Fırınlayın:**

- Nuggetları pişirmenin ortasında çevirerek iki yüzü altın rengine gelene kadar fırınlayın.
- En kalın parçayı ortadan açıp tamamen piştiğini kontrol edin ve servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Tavuğun merkezi en az 74°C olmalı ve pembe bölüm kalmamalıdır. Dış kaplama kuru un görüntüsü taşımadan gevrek ve eşit kızarmış olmalıdır. Çok kalın parçalar dışı kızardığı halde içten çiğ kalabilir. Tepsiyi sıkıştırmak kaplamayı yumuşatır. Pişmiş nuggetı çiğ tavuk bulunan tabağa geri koymayın.

## **Saklama:**

Nuggetları iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın veya tek kat dondurun. Yeniden servis ederken fırında merkezine kadar ısıtın. Mikrodalga kaplamayı yumuşatabilir.

>> **İpucu:** Galeta ununa çok az zeytinyağı karıştırmak kızartma yapmadan daha eşit renk ve gevrek yüzey elde etmeye yardımcı olur.