



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuk Şinitzel - Avusturya Mutfağı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 ince tavuk göğsü
- 1 su bardağı un
- 2 yumurta
- 2 su bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- Kızartma yağı
- Tuz ve karabiber
- 1 limon

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:

Patates salatası ve limon dilimleriyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu inceltin:

- Filetoları iki yağlı kağıt arasında eşit kalınlığa gelene kadar dövn.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

2. Pane istasyonunu kurun:

- Un, çırpılmış yumurta ve galeta ununu ayrı kaplara alın.



- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

3. Kaplayın:

- Tavukları sırasıyla un, yumurta ve galeta ununa bastırmadan bulayın.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.

4. Kızartın:

- Geniş tavada sıcak yağda iki yüzünü altın renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Galeta ununu ete sıkıca bastırmamak kabuğun hafif ve dalgalı kalmasını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı