KATSU

www.asyagurme.com

4 Adet Tavuk Göğüs Fileto, İnce Dilim
½ Su Bardağı Japon Ekmek Kırıntısı (Panko)
3 Yemek Kaşığı Un
1 Adet Yumurta, Çırpılmış
1 Tutam Tuz-Karabiber
Tonkatsu Sos için:
1 Yemek Kaşığı Ketçap
2.5 Tatlı Kaşığı Worcestershire Sos
1 Tatlı Kaşığı Bal

Tonkatsu sosu hazırlamak için bir kasede ketçap, worcestershire sos ve balı çırparak karıştırın. Hazırladığınız sos karışımını servis etmek üzere bir kenarda bekletin.
Fırını 200 dereceye ayarlayın ve önceden ısıtın. Tavuk filetoların üzerine bir tutam tuz - karabiber serpiştirin ve bir kenarda bekletin.
Yaklaşık 1/2 su bardağı kadar japon ekmek kırıntısını (panko) kısık ateşte kavurun. Hafif kahverengileşen ekmek kırıntılarını çukur bir tabağa alın ve bir kenarda bekletin.
Tavuk filetolarını önce una, ardından çırpılmış yumurtaya ve son olarak da kavrulmuş ekmek kırıntısına bulayın. Hazırladığınız tavukları yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin ve yaklaşık 15-20 dakika fırında pişirin. Fırından çıkardığınız çıtır tavukları dilimlere ayırın ve üzerine bir miktar tonkatsu sos gezdirin. Yanında sade pilav (gohan) ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:124290 • adı:Katsu • gönderen:necmi usta • indirme tarihi:28.04.2024 - 06:02