



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKO HANGİ YEMEKLERDE KULLANILIR?

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Köfte yaparken, iç harç malzemelerine ekme kırıntısı ekleyip şekil almasını sağlayabilirsiniz.

Köftenin iç harcında kullanmayacaksanız, şekil verdiğiniz köfteleri önce yumurtaya, ardından pankoya batırıp kızgın yağda pişirebilirsiniz.

Balıkların dışını un yerine panko ile kaplayıp kızartabilirsiniz.

Tavukların dışını yumurta ve pankoya bulayabilirsiniz. Özellikle şinitzel ve nugget yaparken...

Sebzeleri de pankoya bulayarak fırında veya tavada kızartabilirsiniz.

Çıtır peynir çubukları gibi tuzlu atıştırmalıkların yapımında da pankodan yararlanabilirsiniz.

Panko, iç harçta bağlayıcı bir malzeme olarak kullanılırken, panelemek için kullanıldığında ise yemeğin dışının çıtır çıtır olmasını sağlıyor.

