



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK NUGGET

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

2 dilim beyaz ekmek, parçalar halinde
1 yemek kaşığı (baharatlı) toz kırmızı biber
250 g tavuk pirzola, parçalar halinde
1 yumurta sarısı + 2 yumurta akı
1 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı kırmızı pesto
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Ekmeği toz kırmızı biberle birlikte mutfak robotunda ufalanan bir karışım elde edene kadar öğütün ve zeytinyağı ile karıştırın.
Bu karışımı bir kaseye aktarın.
Ardından tavuk filetoyu mutfak robotunda püre haline getirin ve yumurta sarısı, sarımsak, pesto ve maydanoz ile karıştırın.
Bir çay kaşığı tuz ve karabiber ekleyin.
Airfryer'ı önceden 200 °C'ye ısıtın.
Yumurta aklarını bir kasede çırpın.
Tavuk karışımını 10 top haline getirin ve oval nuggetlar şeklinde bastırın.
Nuggetları önce yumurta akına sonra galeta ununa bulayın.
Nuggetların her tarafı galeta unu ile kaplanmalıdır.
Beş nuggetı sepete koyun ve Airfryer'ın içine yerleştirin.
Zamanlayıcıyı 10 dakikaya ve sıcaklığı 200 dereceye ayarlayın.
Nugget'ları altın sarısı renkte kızartın.
Sonra kalan küçük parçaları da kızartın.

