KIKKOMAN

Balkabağı ve rösti ekmeğinde tavuk burger

toplam süre **45 dak.** **30 dak.** hazırlık süresi **6-8 dak.** pişme süresi **30-60 dak.** Bekleme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Et için:

10	tavuk budu (her biri 70 gr; derisiz ve kemiksiz)
40 gr	zeytinyağı
40 gr	limon suyu
12 gr	sarmısak (doğranmış)
10 gr	tuz
3 gr	kuru kekik
125 gr	un (tip 405)
15 gr	kabartma tozu
2 gr	kırmızı toz biber
2 gr	sarmısak tozu
2 gr	soğan tozu
240 ml	soğuk su
	Kızartma yağı

Salata için:

350 gr	doğranmış mor lahana
80 gr	rende havuç
55 gr	mayonez
30 gr	yaban turpu
20 ml	elma sirkesi
25 gr	esmer şeker
35 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Sos için:

250 gr	süzme yoğurt
30 gr	kapari (doğranmış)
15 gr	limon suyu
5 gr	limon kabuğu rendesi
25 gr	mayonez
25 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki

Balbakağı rösti:

1,2 kg	rende balkabağı
250 gr	buğday unu (tip 405)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Tavuğu bir kaba alın ve zeytinyağı, limon suyu, sarmısak, su ve kekikle karıştırın. Eti iyice marinasyona bulayın ve 30-60 dakika dolapta marine edin.

Adım 2

Bu esnada, hamuru hazırlayın. Un, kabartma tozu, kırmızı toz biber, toz sarmısak, toz soğan ve tuzu soğuk suyla karıştırın ve pürüzsüz bir hamur elde edin. Yağı, kızartma işlemi için önceden 175 °C'ye ısıtın.

Adım 3

Mor lahana, havuç, mayonez, yaban turpu, sirke, şeker ve Kikkoman Soy Sauce'u bir kapta karıştırın. Bir kenara alın.

Adım 4

Küçü bir kapta yoğurt, mayonez, kapari, limon suyu, limon kabuğu rendesi ve Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki'yi, karışım pürüzsüzleşene kadar karıştırın.

Adım 5

Tavuk parçalarını hamura batırın ve kızgın yağda 6-8 dakika kızartın.

Adım 6

Bir başka kapta, balkabağını un, yumurta, tarçın ve Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki ile karıştırın.

150 gr	yumurta
2 gr	toz tarçın
60 ml	Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki
30 gr	zeytinyağı

Adım 7

Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Röstiden 80 gramlık parçalar alarak orta ateşte her yüzünü altın kahverengi olana kadar 3-4 dakika kızartın.

Adım 8

Pişmiş röstilerin üzerine fırça yardımıyla sos sürün. Tavuk parçalarını ve salatayı üzerine koyun, ardından ikinci röstiyle üzerini kapatın.