PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Cheetos Cipsli Tavuk

Çıtır çıtır baharatlı Cheetos tavuk - çıtırdayan kaplama ve cesur lezzetlerle. Mükemmel rahatlatıcı yemek için adım adım talimatlarla kolay fırın tarifi.

25 min	30 min	55 min	6	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 tavuk eti
- 1 bardak un
- 2 yumurta
- 1 tutam kaya tuzu
- 1 tutam karabiber
- 1 bardak ranch sos

Yapılışı

1. **Pişirmeye hazırlık**
   Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini parchment kağıdıyla kaplayın veya pişirme spreyi ile hafifçe yağlayın.

2. Cheetos'u kapalı plastik torba içine koyun ve ince kırıntılar ile küçük parçaların karışımını elde edene kadar merdane ile ezin. Sığ bir tabağa aktarın.

3. **Set up breading station**
   Üç sığ tabağı sırayla yerleştirin: birinci tabakta 1 tutam tuz ve 1 tutam karabiber karıştırılmış un, ikinci tabakta çırpılmış yumurta ve üçüncü tabakta ezilmiş Cheetos.

4. **Tavuğu hazırlayın**
   3 tavuk parçasını kağıt havluyla tamamen kurulayın. Her iki tarafını da bol miktarda tuz ve karabiber ile baharatlayın.

5. **Tavuğu kaplayın**
   Her tavuk parçasını baharatlı una bulayın, fazlasını silkeleyin. Çırpılmış yumurtaya batırın, fazlasının damlamasını sağlayın.

6. Her parçayı ezilmiş Cheetos'a sıkıca bastırın, tüm yüzeyleri tamamen kaplayın ve kaplamanın yapışmasına yardımcı olmak için hafifçe bastırın. Hazırlanan fırın tepsisine aktarın.

7 **Tavuğu fırınlayın**

Et termometresiyle test edildiğinde iç sıcaklık 74°C'ye (165°F) ulaşıncaya ve kaplama altın sarısı ve çıtır oluncaya kadar 25-30 dakika fırınlayın.

8 Etsuları yeniden dağılması için fırından çıkarın ve servis etmeden önce 5 dakika bekletin. Kaplama hala çıtırken hemen servis edin.

Besin Değerleri

485	32g	18g	32g	1g	2g	580mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Cheetos'u kapalı plastik torba içine koyup merdane ile ezerek, ekstra doku çeşitliliği ve görsel çekicilik için bazı büyük parçalar bırakarak ezin.

Maksimum kaplama yapışması sağlamak ve yumuşaklığı önlemek için kaplama işlemine başlamadan önce tavuk parçalarını kağıt havluyla tamamen kurulayın.

Pişirme işlemi sırasında kaplamanın daha iyi yapışması için kaplamayı yapmadan önce kaplı tavuğu oda sıcaklığında 10-15 dakika bekletin.

Fırınlarken alt kısmın daha çıtır olması için fırın tepsisinin üzerine tel soğutma rafı yerleştirin.

İyi yapışmasını ve düzgün, kalın bir tabaka oluşturmasını sağlamak için Cheetos kaplamayı temiz ellerle tavuğa sıkıca bastırın.

Gıda güvenliği için iç sıcaklığı et termometresiyle kontrol edin - tavuk en kalın yerinden 74°C'ye (165°F) ulaşmalıdır.

Ekstra acı dayanıklılığı için damağı serinletmek için ranch, ekşi krema veya otlarla karıştırılmış Yunan yoğurdu gibi süt bazlı soslarla servis edin.

Kalan ezilmiş Cheetos'u hava geçirmez kapta saklayın - mac and cheese veya salatalar için mükemmel bir üst malzemesi olur.