



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI KUŞBAŞI TAVUK (ÇİN)

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 kg. kuşbaşı doğranmış tavuk eti
3 yeşil dolmalık biber
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
2 tatlı kaşığı çin baharat rakısı
1 tatlı kaşığı weijing (çin tuzu)
1 çorba kaşığı kırmızı biber salçası
1 çorba kaşığı soya sosu
3 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz

Derin bir kaba kuşbaşı doğranmış tavuk etlerini koyun. Üzerine tuz ve çin tuzu ekleyin. Hepsini bir parça karıştırın. Yumurtayı etin üstüne kırın ve içine 2 çorba kaşığı un ilave edin. Tekrar hepsini elinizle karıştırın. Yeşil dolmalık biberlerin saplarını ve çekirdeklerini temizleyin. 1 cm. lik kareler halinde doğrayın. Derin bir tavada 2 çorba kaşığı sıvıyağı iyice kızdırın. Tavukları içine bir defada atın ve kevgirle karıştırarak bir iki çevirip, etler sararınca fazla kızartmadan bir süzgece çıkarın. Süzgeçte etin fazla yağı akar. Yine aynı tavaya kalan yağı koyun. Kızınca içine kırmızı biber salçasını ekleyin. Bir çevirip yağa, doğradığınız yeşil dolmalık biberleri atın. 1-2 çevirip tavayı kenara alın. Ateş dışında içine çin rakısını, çin tuzunu ve soya sosunu ekleyin. Tavayı ateşe koyup, tavuk etlerini biberlerin üstüne ilave edin. Bir iki çevirip tabağa alın. Sıcak sıcak yanında soya sosu ile servis yapın.