BADEMLİ TAVUK

200 gr tavuk göğsü (ince şeritler halinde dilimlenmiş)
1 tane havuç (ince ve yuvarlak kesilmiş)
4 tane taze soğan (yalnızca yeşil kısımları kullanılacak)
50 gr kayın mantarı
50 gr soyulmuş badem
4 çorba kaşığı mısır nişastası
1 çay kaşığı karbonat
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı şeker
2 diş ezilmiş sarımsak
Tuz

İnce şeritler halinde kesilmiş tavuk etleri, 2 çorba kaşığı nişasta, bir tutam beyaz biber ve karbonat ilave edilerek yaklaşık bir saat marine edilir.
Diğer bir yanda da bademler sıcak suya konarak bekletilir.
Daha sonra wok'a ya da derince bir teflon tavaya sıvı yağ konarak marine edilmiş tavuk etleri pişirilir ve tavadan başka bir süzgece alınarak yağı süzülür.
Başka bir tavaya dövülmüş sarımsak, havuç, mantar ve tavuklar atılır.
Üzerlerine 1 kepçe sıcak su ile birlikte tuz ve şeker ilave edilerek birkaç dakika çevrilir. 2 çorba kaşığı nişasta 1 kepçe sıcak suyla karıştırılarak yemeğe konur. Bir taşım ocakta pişirildikten sonra taze soğan ve bademler yemeğe eklenir ve servise hazır hale gelir.

© lezzetler.com tarif no:5937 • adı:Bademli Tavuk • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.04.2024 - 11:14