



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHİLİ BİBERLİ TAVUK

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

400 Gram Tavuk Kalça (Izgara-Tava), Dilimlenmiş

1 Adet Soğan, Dilimlenmiş

10 Adet Mantar (Şitake vb.), Dilimlenmiş

1 Adet Havuç, İnce şeritler halinde kesilmiş

2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

Chili Sos için:

2 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi (Gochujang)

1 Tatlı Kaşığı Toz Kırmızı Biber

2 Tatlı Kaşığı Açık Renkli Soya Sosu

1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi

1 Yemek Kaşığı Sarımsak Ezmesi

1 Yemek Kaşığı Yeşil Soğan, İnce kıyılmış

2 Tatlı Kaşığı Esmer Şeker

2 Tatlı Kaşığı Susam Yağı

1 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber

Üzeri için:

2 Adet Yeşil Soğan, Verve kesilmiş

1 Tatlı Kaşığı Beyaz Susam, Kavrulmuş

Bir kasede dilimlenmiş tavukları bir tutam tuz ve karabiber ile marine edin. Bir diğer kasede ise, sosu hazırlamak için acı biber ezmesi, toz kırmızı biber, açık renkli soya sosu, taze zencefil rendesi, sarımsak ezmesi, ince kıyılmış yeşil soğan, toz şeker, susam yağı ve bir tutam taze çekilmiş karabiberi çırpılarak karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir kenarda bekletin.

Ayçiçek yağın wok tavada ısıtın. Isınan tavaya marine edilmiş tavukları ilave edin ve rengi dönene dek yaklaşık 2 dakika orta dereceli ateşte soteleyin. Ardından soğan ve mantar dilimlerini ilave edip, 1 dakika kadar sotelemeyi sürdürün.

Son olarak ince şeritler halinde kesilmiş havuçları ve hazırladığınız sos karışımını wok tavaya ilave edin. Tüm malzemeleri 1-2 dakika daha karıştırarak soteledikten sonra ocağın altını kapatın. Üzerine yeşil soğan ve kavrulmuş susam taneleri serpiştirip, yanında buharda pişmiş sade pilav ile servis edin.

