ÇİN USULÜ TAVUK

Malzemeler:
12 Adet tavuk kanadı
1/2 Kahve fincanı bal
Soya sosu
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

Sosun bekletilme süresi: 2 saat
Tavuk kanatlarının uç kısımlarında kalabilecek tüyleri temizleyebilmek için iki üç tanesini bir şişe takarak aynı anda tütsüleyebilirsiniz (parçalayabilirsiniz). Parçaladığımız tavuk kanatlarını bir kaşık unla ovalayarak oluşan siyah noktaların kaybolmasını sağlayın. Soya sosu ve balı bir çorba kaşığı suyla birlikte bal iyice eriyinceye kadar çırpın. Bu karışıma tuz, karabiber ve kırmızıbiber ekleyerek bir sos hazırlayın. Sos kasesini kapakla kapatarak buzdolabında 2 saat bekletin, (sosu önceden yapıp dinlendirileniz sizin için daha kolay olur). Tavuk kanatlarının iki tarafını da bu sosa batırın. Isıya dayanıklı bir cam tepsiyi sıvıyağ ile yağlayın ve soslu kanatları tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Çin usulü tavuk kanadını, kabuklarıyla birlikte fırında pişmiş taze patatesle, baharatlı pilavla veya haşlanmış mevsim sebzeleriyle servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:23736 • adı:Çin usulü tavuk • gönderen:veyis • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:08