



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAVORİ TAVUK (ÇİN)

MALZEMELER

- 1,5 yemek kaşığı oyster sos
- 2,5 yemek kaşığı nişasta
- 500 gr kemiksiz tavuk budu
- 1/4 fincan tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı susam yağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 6 küçük kurutulmuş kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı doğranmış sarımsak
- 1 yemek kaşığı doğranmış zencefil
- 2 taze soğan
- 1/2 çay kaşığı biber salçası

YAPILIŞ TARİFİ

Oyster sosu ve 2 yemek kaşığı nişastayı büyükçe bir kapta karıştırın ve içine uzun ince doğradığınız tavuk etlerini atın. Etleri soslar içinde 10 dakika kadar marine edin. Kırmızı biberleri uzun ince şekilde kesin. Yarım yemek kaşığı nişastayı ise bir yemek kaşığı suda ezin. Ardından taze soğanları 2 cm uzunluğunda doğrayın. Vok ya da büyükçe bir tavayı yüksek ateşte ısıtın. Daha sonra yağı ekleyin ve tavada gezdirin. İçine kırmızı biberleri ekleyin. 10 saniye sonra tavukları ekleyin ve str-fry tekniğiyle yaklaşık 2 dakika pişirin. Sarımsak, zencefil, yeşil soğan ve salçayı ekledikten sonra 1 dakika daha pişirin. Son olarak nişastayı suyu yemeğe ekleyin ve karıştırın. Yemeğin sosu koyulaştığında tavayı ocaktan alabilirsiniz. Yemeği servis tabağına aldıktan sonra üzerine yer fıstığı serpererek süsleyebilirsiniz.