KANTON USULÜ LİMONLU TAVUK (ÇİN)

https://www.lezzetsirri.com

500 gr. tavuk göğüs eti
1 çırpılmış yumurta sarısı
1 çorba kaşığı su
2 tatlı kaşığı soya sosu
3 tatlı kaşığı mısır nişastası
60 gr. ayrıca mısır nişastası
2,5 çorba kaşığı un
kızartmak için sıvıyağ
limonlu sos için:
1/2 su bardağı taze sıkılmış limon suyu
2 çorba kaşığı su
2 çorba kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 çorba kaşığı ayrıca su
4 taze soğan

Tavuğun göğüs etini 1 cm. eninde uzun parçalar halinde kesin. Küçük bir kasede soya sosunu, çırpılmış yumurta sarısını, suyu ve nişastayı karıştırın. Elde ettiğiniz koyu karışımı tavuk etlerinin üzerine dökün. Etleri bu koyu sosa iyice bulayın ve 10 dakika kadar dinlenmeye bırakın.
60 gr. yani 6 silme çorba kaşığı mısır nişastasını un ile birlikte eleyin. Dinlenmiş tavuğun her parçasını bu un ve nişasta karışımına bulayın, parçaların üzerindeki fazla unu silkeleyin ve bir tabağa tek sıra halinde dizin. Sıvıyağı Wok'ta veya derin bir tavada kızdırın. Yağın kızıp kızmadığını anlamak için; küçük bir ekmek parçasını kızgın yağa atın, 30 saniye içinde kahverengi olacak şekilde kızarırsa yağ yeteri kadar kızmıştır. Kızgın yağa 4 parça eti atarak altın rengi alıncaya kadar kızartın ve fazla yağı alsın diye kağıt bir peçetenin üzerine çıkartın. Tüm etleri bu şekilde kızartıp bir kenara alın.
Limonlu sos için; limon suyunu, şekeri ve suyu küçük bir tencereye koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırarak kaynatın. Nişastayı önce bir çorba kaşığı su ile açın ve sosun içine ilave edin, karıştırarak koyu bir sos oluncaya kadar 2 dakika pişirin ve bir kenara bırakın.
Servis sırasında Wok'taki yağı tekrar kızdırın. İçine daha önce kızartmış olduğunuz tavuk parçalarını atarak 2 dakika daha kızartın. Böylece, etler altın renginde ve gevrek olur. Etleri bir kevgirle tekrar emici kağıt peçeteye çıkararak yağını alın ve bir tabağa dizin. Üzerine hazırladığınız sıcak limon sosu dökün, üzerini kıyılmış taze soğanla süsleyerek sıcak sıcak servis yapın.

ML® Limonlu Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39272 • adı:Kanton Usulü Limonlu Tavuk (Çin) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.04.2024 - 19:31