



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU TAVUK (ÇİN)

Malzeme

- 500 gr. Tavuk göğsü
- 3 yemek kaşığı sıvı Sana
- 2 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 yumurta beyazı
- 1 çay kaşığı zencefil
- tuz
- Limon Sosu
- 2 çay kaşığı mısır nişastası
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 2 çay kaşığı soya sos

Hazırlanışı

Tavuk göğsünü şeritler halinde kesiniz..

Yumurta beyazını çırpınız..

Derin bir kabin içinde yumurta beyazı, 2 tatlı kaşığı mısır nişastasını, zencefil ve tuzu karıştırıp, doğradığınız tavukları ekleyip en az 30 dakika marine edin.

Wok veya yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırıp, marine sosundan süzdüğünüz tavukları, renkleri dönene kadar sote ediniz..

Küçük bir kase içinde 2 yemek kaşığı mısır nişastasını su ile karıştırarak koyu bir sos haline getirin..

Tencerede tavuk suyu, şeker, limon suyunu ve soya sosu koyup kaynatın, mısır nişasta sosu ile karıştırınız..

Bir taşım kaynatıp, tavukları ekleyiniz.

Limon dilimi ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.