



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

MISIR KREMALI TAVUK

www.asyagurme.com

300 Gram Tavuk Göğüs, Kuşbaşı doğranmış

1 Su Bardağı Mısır Kreması

½ Su Bardağı Su

2 Adet Yumurta (Küçük Boy)

1 Tatlı Kaşığı Ayçiçek Yağı

Marine için:

1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

1 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası

1 Çay Kaşığı Beyaz Toz Biber

1 Çay Kaşığı Tuz

Mısır Kreması için:

3 Su Bardağı Tane Mısır (500 gr.)

1 Su Bardağı Süt

1 Yemek Kaşığı Mısır Nişastası

½ Çay Kaşığı Tuz

Geniş bir kasede kuşbaşı doğranmış tavukları, şeker, soya sosu, mısır nişastası, beyaz toz biber ve tuz ile iyice harmanlayın. Üzerini streç film ile kapatıp, marine olması için yaklaşık 20 dakika buzdolabında bekletin.

Mısır kremasını hazırlamak için 2 su bardağı kadar tane mısır, süt, mısır nişastası ve tuz ile blenderda püre haline getirin. Hazırladığınız püreyi bir tencereye alın ve üzerine kalan mısır tanelerini ilave edip, karıştırın. Orta dereceli ateşte sürekli karıştırarak yaklaşık 7-10 dakika pişirin. Pişen mısır kremasını kullanmak üzere bir kenarda bekletin.

Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. Marine edilmiş tavukları ilave edin ve orta dereceli ateşte 5 dakika kadar soteleyin. Ardından 1 su bardağı mısır kreması ve 1/2 su bardağı suyu wok tavaya ilave edip, kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca 2 adet yumurtayı tavanın içine kırın ve koyu kıvamlı bir karışım elde edene dek yaklaşık 1-2 dakika karıştırmayı sürdürün. Yumurta piştikten sonra ocağın altını kapatın ve yanında sade pilav ile servis edin.



