



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SZECHUAN USULÜ TAVUK (ÇİN)

Malzeme

- 350 gr tavuk göğsü
- 1 adet yumurta beyazı (çırpılmış)
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı hoisin sos
- 1 tatlı kaşığı chili püresi(acı kırmızı pul biberi az bir zeytinyağı içinde püre yapın)
- 115 gr cashew fıstığı
- 1 çay kaşığı susam yağı
- 1 adet yeşil dolmalık biber

Hazırlanışı

Tavuk göğsünü küçük küpler halinde kesiniz. Dolmalık biber ve taze soğanları ayrı ayrı doğrayınız.

Derin bir kap içerisinde, tavuk parçalarını, tuz, yumurta beyazı ve mısır nişastasını iyice karıştırınız.

WOK'un içinde 2 yemek kaşığı sıvıyağ koyup kızdırın, yağ kızınca tavuklara renk verdiriniz. Tavukların rengi beyaza dönünce bir kevgir yardımı ile WOK'dan çıkarın ve kapaklı bir kaba koyunuz. WOK'un içinde doğrandığınız yeşil biberleri, taze soğanı ve zencefili koyup sote ediniz.

En son olarak tavukları, chili püresi ve hoisin sosu ekleyip, biraz kavurun.

Ateşten indirmeden, önce cashew fıstıklarını ekleyip, bir çeviriniz. Üzerine susam yağını gezdirip sıcak olarak servis ediniz.