



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANG SU YUK

(Tatlı ekşi soslu tavuk)

1 kg kemiksiz beyaz et
2 adet soğan
2 adet tatlı sivribiber
2 adet havuç
Kırmızıbiber
Patates nişastası
Sos için:
1 kaşık salça
1 kaşık şeker
1 kaşık sirke
1 limon suyu
1-2 bardak su

Etler kuş başı doğranıp patates nişastasına bulanarak sıvı yağda kızartılır. Kızaran etler beş dakika soğumaya bırakılır ve ardından bir kez daha kızartılır. Salça, limon suyu, sirke, şeker ve sudan oluşan sos hazırlanır. Sebzeler doğranarak diri kalacak kıvamda kızartılır ve sosa Satılır. Son zamanlarda bu sos marketlerde de hazır olarak bulunmakta. Son olarak tavuk eti sosa eklenir. Kıvam elde etmek için sosa biraz patates nişastası katılarak pişirme işlemine devam edilir. Yemek susamla süslenerek servis yapılır.

[ML® Soslu Tavuk için tıklayın](#)