TATLI EKŞİ SOSLU TAVUK

3 Adet Tavuk Göğsü
4 Adet Yumurta Sarısı
6 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
1 Adet Büyük Boy Soğan
2 Adet Havuç
2 Adet Kırmızı Biber
2 Adet Tatlı Yeşil Biber
200 Gr. Tatlı Ekşi Sos (Sweet & Sour Sauce)
4 Çorba Yağ
1 Çay Kaşığı Tuz

Tavuk göğüslerimizi orta büyüklükte küp küp doğruyoruz. Önce mısır nişastasına sonra yumurta sarısına batırıp kızgın yağda rengi hafif değişip sararana kadar kızartıyoruz, havlu kağıt serilmiş borcama süzüp alıyoruz. Soğanlarımızı yarım ay şeklinde doğruyoruz, diğer bütün sebzelerimizi jülyen doğruyoruz. Tenceremize yağımızı koyup önce soğan ve havuçlarımızı 5 dakika kadar kavuruyoruz. Ardından kırmızı ve yeşil biberlerimizi de koyup 2 dakika daha kavuruyoruz. Tavuklarımızı ve tuzumuzu ekleyerek 15 dakika daha kavurmaya devam ediyoruz. En son tatlı ekşi sosumuzun hepsini döküp 3 dakika kadar sosu yemeğimizle bütünleştiriyoruz. Daha sonra altını kapatıp sıcak olarak servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:125775 • adı:Tatlı Ekşi Soslu Tavuk • gönderen:berat özgün • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:13