TATLI KIRMIZI BİBER SOSLU TAVUK

www.asyagurme.com

500 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
3 Adet Sap Kereviz, İnce dilimlenmiş
1 Adet Kırmızı Biber, Küp kesilmiş
3-4 Adet Bebek Mısır, Verev kesilmiş
1 Su Bardağı Bezelye
2 Dilim Taze Zencefil, İnce kıyılmış
2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
½ Su Bardağı Tatlı Kırmızı Biber Sosu
2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
Marine için:
1 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı

Bir kasede ince dilimlenmiş tavukları mısır nişastası ve susam yağı ile iyice harmanlayın. Diğer malzemeleri hazırlarken bir kenarda bekletin.
Wok tavayı yüksek ateşte ısıtın. Tava ısınınca ayçiçek yağını ilave edin. Ardından ince kıyılmış zencefil ve sarımsakları ilave edip, aroması çıkana dek 20-30 saniye kadar soteleyin.
Küp kesilmiş tavukları wok tavaya ilave edin ve yaklaşık 3-4 dakika soteleyin. Ardından ince dilimlenmiş kereviz saplarını ilave edin ve 1 dakika boyunca soteleyin. Küp kesilmiş kırmızı biberleri, mısırları ve bezelyeleri de ilave edip, tüm malzemeleri yaklaşık 3-4 dakika daha sotelemeye devam edin.
Son olarak tatlı kırmızı biber sosunu wok tavaya ilave edin ve yüksek ateşte birkaç kez karıştırdıktan sonra yemeği ocaktan alın. Yanında sade noodle veya buharda pişmiş pilav ile servis edin.