ACI SOSLU TAVUK KANAT

Sahrap Soysal

5 yemek kaşığı soya sosu
1.5 çay kaşığı toz zencefil
1.5 çay kaşığı pirinç sirkesi
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı susam yağı
1 kg tavuk kanat
Kızartmak için sıvıyağ
Sosu için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 sap taze soğan
2 adet kırmızı acı biber
2 adet yeşil acı biber
2 yemek kaşığı taze zencefil
2 diş sarımsak

Bir kapta soya sosu, toz zencefil, pirinç sirkesi, şeker ve susam yağını karıştırın. Tavuk kanatlarını ekleyip iyice karıştırın ve marine olmaları için 30 dakika dolapta dinlendirin.
30 dakika sonra kızgın yağda 8-10 dakika tavuklar kızarana kadar pişirin ve bir kağıt havlu üzerine çıkarıp yağlarını süzdürün.
Derin bir tavada 2 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırın. Küçük küçük doğranmış yeşil soğan, kırmızı ve yeşil biber, ince ince kıyılmış taze zencefil ve sarımsağı ekleyin.
Sebzeler yumuşayana kadar arada karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Tavuk kanatlarını ekleyin ve sos ile karıştıktan sonra servis edin.

ML® Soslu Kanat (görsel)

© lezzetler.com tarif no:62318 • adı:Acı Soslu Tavuk Kanat • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 18:36