



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASYA USULÜ TATLI EKŞİ TAVUK

450 g kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü
Yarım su bardağı mısır nişastası
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
5-6 yemek kaşığı sıvı yağ
Sosu için:
1 çay bardağı esmer şeker
Yarım su bardağı elma sirkesi
Yarım çay bardağı ketçap
1 yemek kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı bal
1 çay kaşığı sarımsak tozu
Yarım çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil
Üzeri için:
1 dal taze yeşil soğan
Susam

Sosu için bir kasede tüm sos malzemelerini birleştirin ve Arçelik Rose Gold Eternity Mikser ile çırparak karıştırın. Hazırladığınız karışımını bir kenarda bekletin. Arçelik Ankastre Ocak'a aldığınız tavuğunuzun üzerine sıvı yağı ekleyip ısıtın. Bir kaseye aldığınız tavukların üzerine bir tutam tuz ve karabiber serpiştirip, iyice harmanlayın. Mısır nişastasını da ilave edin. Tavukların her tarafını kapladığından emin olun. Nişastaya bulanmış tavukları tek tek çırpılmış yumurtaya batırıp çıkarın. Yumurtaya bulanmış tavukları ısıttığınız yağda yüksek ateşte kızartın. Kızarttığınız tavukları fırın kabına yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sosu döküp Arçelik Ankastre Fırın'a 170 derecede sos koyulaşınca kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Tatlı ekşi tavuğunuzun üzerine incecik doğradığınız taze soğanları ve susamı serpiştirin.

