ÇİN USULÜ BALLI TAVUK

https://cook.com.tr

Mısır Yağı 4 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Portakal Suyu 0.5 Adet
Tavuk Gögüs 600 Gram
Kırmızı Biber 1 Adet
Taze Soğan 1 Demet
Zencefil Taze 20 Gram
Çiçek Balı 3 Çorba Kaşığı
Tavuk Suyu 1.5 Su Bardağı
Mısır Nişastası 1 Çorba Kaşığı
Soya Sos 3 Çorba Kaşığı
Yer Fıstığı 100 Gram

İlk önce tavuğumuzu bir kabın içine koyalım. Sonra sıra ile soya sosunu, portakal suyunu, ince doğranmış zencefili, iri doğranmış taze soğanları, köriyi, balı, 5 adet ikiye bölünmüş çeri domatesleri, elma sirkesi koyup karıştırın. Tavada yağ kızana kadar tavukları sosun içinde bekletin.
Yağ kızdıktan sonra tavuğumuzun sosunu süzüp tavuklu karışımı yağın içine koyup karıştırıp biraz kavurun, tuz ile karabiber ilave edip bir iki kez karıştırın. COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı serilmiş tepsiye bu karışımı döküp 15 dakika fırında pişirin.
Tavuklar fırında pişerken, tencerenin içine sıvı yağ koyup kızdırın. Uzun olarak kestiğimiz kırmızı biberleri de koyup soteleyin. Tavuk suyu ekleyin, fırından çıkardığınız tavukları da içine ekleyip karıştırın. Nişastanın içine biraz tavuk suyu koyup karıştırın ve karışımın içine dökün biraz daha çevirip ocaktan alın.
Servis tabağına koyun. Önceden kavrulmuş fıstıkları üstüne serpip kenarlarını portakal dilimleri ile süsleyin.