ÇANAKTA TAVUK

www.asyagurme.com

450 Gram Tavuk Kıyma
1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
1 Yemek Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
2 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
1 Adet Soğan, Küçük küpler halinde kesilmiş
140 Gram Su Kestanesi, Küçük küpler halinde kesilmiş
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
½ Çay Bardağı Hoisin Sos
2 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
1 Tatlı Kaşığı Acı Biber Sosu
1 Tutam Tuz
1 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber
Servis için:
Mini Yedikule Marulu veya Hindiba Yaprakları
yapılışı

Zeytinyağını geniş bir tavada yüksek ateşte ısıtın. Tavuk kıymayı ilave edip, suyunu çekene dek yaklaşık 3-5 dakika soteleyin. Ardından ince kıyılmış sarımsakları, küp kesilmiş soğanları, hoisin sosu, soya sosunu, pirinç sirkesini, rendelenmiş zencefili ve acı biber sosunu da tavaya ilave edip, tüm malzemeleri 1-2 dakika boyunca sotelemeyi sürdürün.
Son olarak küp kesilmiş su kestanelerini ve yeşil soğanları ilave edip, yaklaşık 1-2 dakika daha soteleyin. Bir tutam tuz ve karabiber serpiştirip, ocağın altını kapatın. Hazırladığınız iç harçtan 1-2 yemek kaşığı kadar alıp, marul yaprakları üzerinde servis edin.



© lezzetler.com tarif no:124757 • adı:Çanakta Tavuk • gönderen:tanrıkulu • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:20