



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHİJEU BULDAK

[www.asyagurme.com](http://www.asyagurme.com)

900 Gram Tavuk Göğüs, Küp kesilmiş  
2-3 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber  
2-3 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi (Gochujang)  
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu  
2 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
1/3 Su Bardağı Bal  
6 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış  
2 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil, İnce kıyılmış  
1 Çay Bardağı Su  
300 Gram Mozzarella Peyniri, Rendelenmiş  
Üzeri için:  
1 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Geniş bir kasede kırmızı pul biber, acı biber ezmesi, soya sosu, ayçiçek yağı, karabiber, bal, ince kıyılmış sarımsak ve zencefili çırparak karıştırın. İçine küp kesilmiş tavukları ilave edip, tüm malzemeleri iyice harmanlayın.

Sosa bulanmış tavukları geniş bir tavaya yerleştirin. İçinde tavukları marine ettiğiniz kaba 1 çay bardağı kadar su ilave edip, karıştırın ve tavadaki tavukların üzerine dökün. Tavanın kapağını kapatın ve yüksek ateşte yaklaşık 8-10 dakika pişirin. Tavukların yanmaması için ara sıra dibini kontrol edin. Ardından tavukları bir kez karıştırın ve ters çevirin. Tekrar kapağını kapatın ve kısık ateşte 10 dakika daha pişmeye bırakın.

Pişen tavukların üzerine rendelenmiş mozzarella peynirini serpiştirin ve önceden ısıtılmış 250 derece fırında peynirler eriyene dek yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan serpiştirip, sıcakken servis edin.

ASYA  
• GURME •

