



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVUK (DAKDORİTANG)

www.asyagurme.com

600 Gram Tavuk Göğüs, Kuşbaşı doğranmış

2 Adet Patates, Küp şeklinde kesilmiş

1 Adet Soğan, Küp şeklinde kesilmiş

1 Adet Havuç, Halka dilimlenmiş

2 Yemek Kaşığı Ketçap

Sosu için:

1 Yemek Kaşığı Sarımsak Ezmesi

1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Pul Biber

1-2 Yemek Kaşığı Acı Biber Ezmesi

3 Yemek Kaşığı Soya Sosu

1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi

1 Çay Kaşığı Karabiber

1 Yemek Kaşığı Bal veya Esmer Şeker

1 Yemek Kaşığı Susam Yağı

8 Yemek Kaşığı Su

Servis için:

2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Bir tencerede yeterli miktarda su kaynatın. Su kaynadıktan sonra kuşbaşı doğranmış tavukları ilave edin ve yaklaşık 10-15 dakika haşlayın. Tavuklar haşlandıktan sonra suyunu süzün ve soğuk sudan geçirip, bir kenarda bekletin.

Sosu hazırlamak için bir kasede sarımsak ezmesini, kırmızı pul biberi, acı biber ezmesini, soya sosunu, rendelenmiş zencefili, karabiberi, balı, susam yağını ve suyu çırparak karıştırın.

Hazırladığınız sos karışımını ve haşladığınız tavuk parçalarını tencereye ilave edip, iyice karıştırın ve yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Sos kaynamaya başladıktan sonra küp şeklinde kesilmiş patatesleri, soğanları ve havuçları da tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte ara sıra karıştırarak 20 dakika boyunca pişmeye bırakın.

Son olarak 2 yemek kaşığı ketçabı tencereye ilave edin ve iyice karıştırın. Yaklaşık 5 dakika daha kapağı kapalı olarak pişirip, yemeği ocaktan alın. Sıcak olarak servis edin.

