GAİ PAD GRATİEM

www.asyagurme.com

500 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
8 Diş Sarımsak , İnce kıyılmış
3-4 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1.5 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
7-8 Dal Kişniş Sapı, İnce kıyılmış
Marine için:
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu
1 Tatlı Kaşığı Balık Sosu
1 Tatlı Kaşığı Tatlı Soya Sosu
1 Tatlı Kaşığı Koyu Renkli Soya Sosu
½ Çay Kaşığı Beyaz Toz Biber
½ Çay Kaşığı Karabiber

Geniş bir kasede dilimlenmiş tavukları, soya sosu, balık sosu, tatlı soya sosu, koyu renkli soya sosu, beyaz toz biber ve karabiber ile iyice harmanlayıp, bir kenarda bekletin.
Küçük bir sos tenceresine ince kıyılmış sarımsakları yerleştirin ve üzerine 3-4 yemek kaşığı ayçiçek yağı ilave edip, yağ kızdıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 5 dakika sarımsaklar altın sarısı renk alana dek kızartın. Ardından küçük bir süzgeç yardımıyla sarımsakların yağını süzün. Hazırladığınız sarımsak aromalı yağı ve kızarmış sarımsakları ayrı birer kapta bekletin.
Sarımsak aromalı yağdan 2 yemek kaşığı kadar alıp, wok tavaya ilave edin. 1 yemek kaşığı yağı ise, dilimlenmiş tavuklara ilave edin ve her tarafına gelmesi için iyice karıştırın. Tavadaki yağ ısınınca tavukları ve hemen ardından toz şekeri ilave edip, yüksek ateşte 5 dakika kadar pişirin.
Pişen tavuklara son olarak ince kıyılmış kişniş saplarını ve kızarmış sarımsakların yarısını ilave edip, ocağın altını kapatın. Tüm malzemeleri son bir kez karıştırdıktan sonra kalan kızarmış sarımsakları üzerine serpiştirip, yanında buharda pişmiş yasemin pilavı ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:124595 • adı:Gai Pad Gratiem • gönderen:uçan şef • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:27