



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GENERAL TSO CHICKEN

<https://acunn.com>

3 adet bütün tavuk göğsü
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı karabiber
Bol mısır nişastası
Sosu için:
1 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı zencefil
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı sirke
1 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı nişasta
Üzeri için:
Taze soğan
Susam
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Tavukları kuşbaşı doğrayın.

Yumurta, 3 yemek kaşığı soya sosu ve 1 çay kaşığı karabiberi iyice çırıp tavukların üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Sıvı yağı derin bir sos tenceresinde kızdırın.

Tavukları nişastaya bulayıp yağa gömerek altın rengi alana kadar kızartın.

Kızarttığınız tavukları havlu kağıt serdiğiniz bir tabağa alıp yağını çektirin ve daha sonra servis tabağına alın.

Sos için tüm sos malzemelerini sos tenceresinde karıştırın ve ateşe alıp koyu bir kıvam alana kadar pişirin.

Sosu tavukların üzerine gezdirin.

Üzerine susam ve kıyılmış taze soğan serpin.

Not: Çin asıllı Tayvanlı bir şef tarafından yapılan bu yemek, gelen Amerikalı delagasyona sunuluyor. Yemeği çok beğenince Amerika'da bir restoran açmayı teklif ediyorlar. Amerika'da meşhur olan bu yemek, adında geçtiği gibi aslında General Tso'nun sevdiği bir tavuk yemeği değil.



© lezzetler.com tarif no:153213 • adi:General Tso Chicken • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 11:46