KAJU FISTIKLI TAVUK

450 g AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 diş sarımsak (doğranmış)
4 adet kuru kırmızı çili biberi (doğranmış)
1 adet kırmızıbiber (çekirdekleri alınıp küp küp doğranmış)
2 yemek kaşığı soya sosu
Bir tutam toz şeker
1 demet taze soğan (5 cm uzunluğunda kesilmiş)
175 g kaju fıstığı (kavrulmuş)

1 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto?ları keskin bir bıçakla küçük küçük doğrayın.
2 Wok tavayı ısıtıp sarımsak ve çili biberi içine atıp kavurun.
3 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto?ları ekleyin ve rengi değişene kadar kavurun, kırmızı biberleri ekleyin (biraz su eklemeniz gerekebilir).
4 Soya sosu ve şekeri ilave edin.
5 Kaju fıstığı ve taze soğanı ekleyin, 1-2 dakika daha kavurun ve servis edin.



© lezzetler.com tarif no:114135 • adı:Kaju Fıstıklı Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:06