KEREVİZLİ TAVUK

Malzemeler
250 gr. fileto tavuk göğsü
yarım çay kaşığı tuz
1 yumurta beyazı
1 yemek kaşığı mısır nişastası
4 yemek kaşığı sıvı yağ
4 ince dilim taze zencefil, soyulmuş ve ince ince doğranmış
2 adet taze soğan, 5 cm lik parçalara bölünüp uzunlamasına, ince ince doğranmış
1 sap taze kereviz sapı, dilim dilim kesilmiş
1 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı soya sosu

Bir kase içine yıkadığınız, kuş başı doğranmış tavukları koyun. Tuzu, yumurta beyazını ve nişastayı ekleyin, iyice karıştırın. Tava içinde sıvı yağı yüksek ısıda iyice kızdırın ve tavukları ekleyin. Tavukların rengi beyazlaşana kadar çevirerek karıştırın. Pişen tavukları başka bir tabağa alın. Ateşin altını iyice açın ve tavanın içindeki kalan yağ iyice kızana kadar bekleyin. Sırasıyla biber, kereviz sapı, zencefil ve yeşil soğanı ekleyin. 30 saniye boyunca karıştırın. Tavukları ve soya sosunu ekleyin. Hepsini 1 -1.5 dakika çevirerek karıştırın. Sıcak sıcak, pilavla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:9664 • adı:Kerevizli tavuk • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:13