



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUNG PAO

Acı Kırmızı Biberli Tavuk

- 1 adet tavuk göğsü (derisiz)
- 5 adet kırmızı kurutulmuş biber
- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çay kaşığı şeker
- 2 çorba kaşığı soya sos
- 2 çorba kaşığı pirinç sirkesi
- 1 çay kaşığı nişasta
- 2 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 5 gr zencefil (ince dilimlenmiş)
- 4 adet taze soğan (5 cm uzunluğunda dilimlenmiş)

Tavukları orta boy küpler şeklinde doğadıktan sonra yumurta beyazı ve 1 çorbakaşığı nişastayla homojen ve yapışkan bir kıvam alıncaya kadar karıştırın ve oda sıcaklığında 10 dakika bekletin.

Diğer taraftan şeker,soya sos,sirke ve 1 çay kaşığı nişasta ile karıştırın.

Tavadaki yağı kızdırın ve tavuk parçalarını altın sarısı oluncaya dek kızartın.

Tavukları kenara alın,tavadaki fazla yağı ayırarak aynı tavada sarımsak,zencefil,kırmızı biber ve taze soğanları 1 dakika yüksek ateşte soteleyin.

Ardından tavukları ilave edin ve 1 dakika daha soteledikten sonra soya soslu karışıma tavukları ilave ederek servis edin.