



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUNG PO SOSLU SİCHUAN USULÜ TAVUK

<https://aytac.com.tr>

3-4 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto(küp küp doğranmış)

1 adet yumurtanın akı

2 tatlı kaşığı mısır unu

Yarım tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı hoisin sosu

1 tatlı kaşığı esmer şeker

2 yemek kaşığı sirke

4 diş sarımsak (dövülmüş)

150 ml tavuk suyu

3 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

2-3 adet kurutulmuş çili biberi (küçük parçalara ayrılmış)

115 g kavrulmuş kaju fıstığı

Süsleme için;

Taze kişniş

1 Yumurta akını bir kasede biraz çırpıttıktan sonra mısır unu ve tuzu ilave edin, karıştırın.

2 Daha sonra AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto'ları ekleyin ve karışıma iyice bulayın.

3 Ayrı bir kasede hoisin sosu, esmer şeker, sirke, sarımsak ve tavuk suyunu ilave edin.

4 Wok tavayı ısıtın, yağı koyun ve AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto'ları ilave edin, yaklaşık 2 dakika sürekli karıştırarak kavurun.

5 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto'ların fazla yağın süzmek için tavadaki yağı bir kaseye boşaltın ya da AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto'ları kevgirle alın ve yağı tavanın içinde bırakın.

6 Kalan yağı yeniden kızdırın ve çili biberini 1 dakika kızartın.

7 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Şerit Fleto'ları tavaya alın ve sos karışımını ilave edin.

8 Kaynadıktan sonra kaju fıstıklarını ekleyin. Isıtılmış servis tabağına aktarın ve kişniş yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

