



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAY'S'LI UZAKDOĞU USULÜ TAVUK SOTE

Özgür Şef

2 ADET TAVUK GÖĞSÜ
2 ADET BİBER
2 ADET PIRASA
3 DİŞ SARIMSAK
KÜÇÜK BİR PARÇA TAZE ZENCEFİL
2 KAŞIK DOMATES SALÇASI
3 KAŞIK SOYA SOS
2 KAŞIK SİRKE (TERCİHEN PİRİNÇ SİRKESİ)
1 TATLI KAŞIĞI ŞEKER
1 KAŞIK MISIR NIŞASTASI
1 PAKET LAY'S

Bir wok tavasının içine biraz yağ koyun ve yağ ısınca içine sarımsak ve zencefili atın. Hemen arkasından julyen doğradığımız tavukları da atın. Tavuklar renk değıştirince pırasayı ve biberleri ilave edin, sotelemeye devam edin. Diđer tarafta domates salçası, soya sos, sirke ve şekerini iyice karıştırıp wokun içine dökün. Sos kaynayanca başka bir tarafta da mısır nişastasını 1 çorba kaşığı su ile karıştırın ve tavanın içine dökün. Sos koyulaşınca tavayı ocaktan alıp üzerine "Lay's"leri kırarak servis edin.