PORTAKAL SOSLU TAVUK

1 su bardağı su
yarım su bardağı portakal suyu
yarım su bardağı limon suyu
1/3 su bardağı sirke
1 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı kahverengi şeker
1 çay kaşığı doğranmış taze zencefil
2 diş kıylmış sarımsak
2 dal kıyılmış yeşil soğan
yarım çay kaşığı kırmızı pul biber
3 yemek kaşığı mısır nişastası
2 adet tavuk göğüs eti
1 su bardağı un
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Tencereye su, portakal suyu, limon suyu,sirke ve soya sosu dökün, portakal kabuğu rendesi, kahverengi şeker, zencefil, sarımsak, kırmızı biber, ve doğranmış soğan ilave edin. Bir taşım kaynatın. soğuması için bırakın.
Tavuk etini biraz iri parçalar halinde kesin. Ağzı kapatılabilir plastik torba içine tavuk parçalarını yerleştirin. Soğuyan sostan torbaya1 fincan kadar dökün. iyice karıştırıp ağzını kapatın, buzdolabında en az 1 saat beklesin.
Başka kapatılabilir plastik torba içinde, un, tuz ve karabiber karıştırın. Marine edilmiş tavuk parçaları ekleyin ve sallayın.
Orta ateşte büyük bir tavada margarini ısıtın. Tavuk etlerini arkalı önlü güzelce kızartın.
Kalan portakallı sosu tencereye alın, bir taşım kaynatın mısır nişastası ve yarım çay bardağı kadar su ilave edin, kaynayınca, kızarttığınız tavu etlerini de ekleyin, yaklaşık 5- 7 dk kadar kaynatıp ocağı kapatın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103260 • adı:Portakal Soslu Tavuk • gönderen:kamyoncu • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:25