SATE AYAM (ENDONEZYA)

https://www.lezzetsirri.com

Tavuk Şiş

4 tavuk budu
1 baş soğan
hint safranı
toz kişniş
karabiber
tuz
sos için:
1/2 kavanoz yerfıstığı ezmesi
1/2 su bardağı soya sosu
1 çorba kaşığı toz şeker veya 1 çorba kaşığı pekmez
3 çorba kaşığı kızartılmış soğan
1 çorba kaşığı kızartılmış sarımsak
1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
1 çorba kaşığı toz acı kırmızı biber veya 2 tatlı kaşığı acı biber sosu
1 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Kızartılmış soğan ve sarımsakları hazırlamak için; soğanları çok ince halkalar halinde doğrayın, sarımsakları da enine ince dilimler halinde kesin. Bir tavada sıvıyağı iyice kızdırın. Soğan ve sarımsakları ayrı ayrı kahverengi oluncaya kadar kızartın. Kağıt bir peçeteye çıkarın. Fazla yağını süzdükten sonra bir tepsiye sererek kurutun. Bu şekilde hazırladığınız soğan ve sarımsakları bir kavanoza koyarak buzdolabında en az 1 ay saklayabilirsiniz.
Sate ayam'ın sosu için; tavada sıvıyağı kızdırın, içine kızartılmış soğan ve sarımsakları atın. Şekeri, kırmızı acı ve tatlı toz biberleri ilave edin. Bir çevirip içine yerfıstığı ezmesini ekleyin. Karıştırarak fıstık ezmesini inceltin. Suyu ekleyin, karıştırın ve hafif ateşte kaynamaya bırakın. Küçük bir tencerede suyu kaynatın. Tavuk butlarının derilerini ayırıp bu suya atarak pişirin. Böylece deri yağ ve toksin maddeyi atar. 2-3 dakika kadar kaynatıp ateşten çekin. Derileri çıkarıp bir tabağa alarak soğumaya bırakın.
Tavuğun derisi ayrılmış etlerini ince ve uzun parçalar halinde kesip bir tabağa koyun ve üzerine hint safranını atıp karıştırın. Kaynattığınız derileri de aynı şekilde kesin.
Çöp şişlere etleri ve derileri ayrı ayrı uzunlamasına geçirin. Etlerin şişten sarkmamasına dikkat edin. Tatlı soya sosu elde etmek için; yağsız tavayı kızdırıp içine toz şekeri atın. Şeker eriyip hafif köpürerek karamelize olmaya başlayınca içine soya sosunu ilave edin, bir iki karıştırıp indirin. Veya soya sosunun içine pekmezi ilave edin ve karıştırın. Eğer varsa Manis ketçabı, yani tatlı soya sosu kullanın.
Kızgın yapışmaz tavaya çok az yağ koyun. Hazırladığınız şişleri kızgın tavaya atın ve biraz kızarınca, çıkarıp tatlı soya sosunun içine batırıp tekrar kızgın tavaya atın. Şişlerin üzerine hafifçe bastırarak tatlı soya sosuna iyice bulayın. Hafif kızarınca çıkarıp tabağa alın. Yanında fıstık sosu ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39262 • adı:Sate Ayam (Endonezya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 18:39