



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI VE EKŞİ SOSLU TAVUK

- 4 Adet Yumurta Sarısı
- 6 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
- 1 Adet Büyük Boy Soğan
- 2 Adet Havuç
- 2 Adet Kırmızı Biber
- 2 Adet Tatlı Yeşil Biber
- 200 Gr. Tatlı Ekşi Sos (Sweet&Sour Sauce)
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 4 Çorba Kaşığı kızartma yağı

Tavuk göğüslerimizi orta büyüklükte küp küp doğruyoruz. Önce mısır nişastasına sonra yumurta sarısına batırıp kızgın yağda rengi hafif değişip sararana kadar kızdırıyoruz, havlu kağıt serilmiş borcama süzüp alıyoruz. Soğanlarımızı yarım ay şeklinde doğruyoruz, diğer bütün sebzelerimizi jülyen doğruyoruz. Tenceremize yağımızı koyup önce soğan ve havuçlarımızı 5 dakika kadar kavuruyoruz. Ardından kırmızı ve yeşil biberlerimizi de koyup 2 dakika daha kavuruyoruz. Tavuklarımızı ve tuzumuzu ekleyerek 15 dakika daha kavurmaya devam ediyoruz. En son tatlı ekşi sosumuzun hepsini döküp 3 dakika kadar sosu yemeğimizle bütünleştiriyoruz. Daha sonra altını kapatıp sıcak olarak servis ediyoruz.

Not: Tatlı Ekşi Sosu büyük marketlerde bulabilirsiniz.

