



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI VE EKŞİ SOSLU TAVUK

Malzemeler:

15 parça tavuk (Kuşbaşı kesilmiş)
8 parça dolma biber (Kare şeklinde kesilmiş)
8 parça kuru soğan (Kare şeklinde kesilmiş)
5 parça havuç (Küp şeklinde kesilmiş)
3 adet yumurta
1 su bardağı un
3 su bardağı yağ
Yeteri kadar nişastalı su
Sos için malzemeler:
Sirke
Şeker
Salça
Limon suyu
Gıda boyası

Tavukları yumurtayla iyice karıştırın daha sonra un ilave edip tekrar karıştırın. Wog tavaya 3 bardak yağ koyup ısıtın ve ısınan yağa tavukları atıp karıştırın. Wog'da 30 saniye kızartıp yağın süzün. Sebzeleri yemeğe göre önceden hazırlayın. Aynı wog'a tatlı ve ekşi sos ve diğer malzemeleri koyup, kaynadıktan sonra hazırladığınız tavukları ilave edin. Sos kaynarken boza kıvamına gelinceye kadar nişastalı su koyun ve servise sunun. Sosun Hazırlanışı Sosu önceden hazırlayın. Yukarıda verilen sos malzemelerini bir tencereye koyarak 2-3 saat düşük ateşte kaynatın ve tatlı ekşi sosu elde edin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.04.2024