TAVUK TERİYAKİ

www.asyagurme.com

3-4 Adet Tavuk Göğüs
1 Adet Havuç, Dilimlenmiş
½ Su Bardağı Teriyaki Sos
½ Su Bardağı Tavuk Suyu
4 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı
1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
½ Çay Kaşığı Beyaz Toz Biber
2 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası, 2 yemek kaşığı su ile sulandırılmış
Servis için:
1 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş
Siyah Susam

Bir kasede teriyaki sosunu, tavuk suyu, ince kıyılmış sarımsak, zencefil rendesi, beyaz toz biber ve susam yağı ile birlikte iyice çırpın.
Tavukları ve havuçları tencereye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız sos karışımını döküp, hafifçe karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 30-40 dakika pişirin. 15'inci dakikanın sonunda tavukları ters çevirin.
Pişen tavukları tencereden çıkarın ve bir çatal yardımıyla didikleyin. Tencerede kalan sosun içine sulandırılmış mısır nişastasını ilave edin ve kıvamı koyulaşana dek yaklaşık 2-3 dakika kaynatın. Ardından didiklediğiniz tavukları tekrar tencereye aktarın ve kısık ateşte 5 dakika kadar ısıtın. Son olarak üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve siyah susam taneleri serpiştirip, servis edin.