ZENCEFİLLİ LİMONLU TAVUK

www.asyagurme.com

450 Gram Tavuk Göğüs, İnce dilimlenmiş
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
1 Adet Limon, Dilimlenmiş
3 Tatlı Kaşığı Zencefil, İnce kıyılmış
2 Diş Sarımsak, İnce kıyılmış
2 Çay Bardağı Tavuk Suyu veya Su
½ Su Bardağı Taze Fesleğen, Şeritler halinde kesilmiş
Marine için:
1 Tatlı Kaşığı Susam Yağı
1 Çay Kaşığı Patates Nişastası

Bir kasede ince dilimlenmiş tavukları patates nişastası ve susam yağı ile iyice harmanlayıp, bir kenarda bekletin. Ayçiçek yağını wok tavada ısıtın. İnce kıyılmış sarımsak ve zencefili ilave edip, yüksek ateşte aroması çıkana dek 30 saniye kadar soteleyin. Ardından ince dilimlenmiş tavukları ilave edin ve yaklaşık 2-3 dakika soteledikten sonra limon dilimlerini de ilave edip, 1 dakika boyunca sotelemeyi sürdürün.
Tavuk suyunu wok tavaya ilave edin. Sos koyulaşana dek 2-3 dakika pişirmeyi sürdürün. Daha sonra ocağın altını kapatın ve dilimlenmiş taze fesleğen yapraklarını ilave edip, iyice karıştırın. Yanında yasemin pilavı ile sıcakken servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124576 • adı:Zencefilli Limonlu Tavuk • gönderen:ideall • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:30