

Char Siu Chicken

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 17/10

Char siu chicken, tavuğu ballı soya glazesıyla fırınlayan parlak ve hafif yapışkan bir Çin usulü ana yemek yapar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Beş baharat karışımı
- 1 tatlı kaşığı Taze zencefil
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı
- 2 dal Yeşil soğan

Yapılış

1. Tavuk parçalarını kurulayın ve derili yüzleri yukarı gelecek şekilde hazırlayın.
2. Bal, soya sosu, sarımsak zencefil ve susam yağıyla marinadı karıştırın.
3. Tavuğu marinadla 25 dakika bekletin, sos yüzeyde tutunsun diye.
4. Tavuğu 200°C fırında 16 dakika pişirin.
5. Kalan sosu sürüp 10 dakika daha pişirin.
6. Fırından sonra 6 dakika dinlendirip yeşil soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu son 10 dakikada tekrar sürmek daha canlı bir glaze oluşturur. Tavuğu oda sıcaklığında değil, kapalı kaptaki buzdolabında bekletin; sos daha güvenli tutunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimi pirinç ve buharda sebzeyle, sıcakta tabakta servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam