

# General Tso Tavuk

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 18/10

Çin-Amerikan lokanta klasiği General Tso tavuk, ç1t parçalar parlak acı tatlı sosla kaplar.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 100 gr Mısır nişastası
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Tavuğu lokmalık doğrayıp tuz ve nişastayla kaplayın.
2. Tavuk parçalarını kızgın yağda 8 dakika kızartın.
3. Kızartılmış tavuğu tel süzgece alıp kaplama yumuşaması için diye üst üste koymayın.
4. Soya sosu, şeker ve sirkeyi tavada 2 dakika kaynatın.
5. Tavukları sosla ekleyip 5 dakika çevirin.
6. Sos parlaklaşınca tavuğu sardığınızda servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu kızarttıktan sonra yağ süzün; sosla buluşturduğunuzda kaplama ç1t kalınyumuşamaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Buharda pişmiş pirinç ile servis edin.

## Alerjenler

Soya