

Pekin Kung Pao Tavuk

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Açılış 8/10

Çin kung pao tavuk, tavuk parçalarını yer fıstığı, kurutulmuş biber ve soya sirkeli sosla wokta parlak, acı tatlı bir tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Yer fıstığı
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 6 adet Kurutulmuş acı biber
- 1 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp nişasta ve soya sosuyla kaplayın.
2. Soya sosu, pirinç sirkesi, şeker ve susam yağını sos yapın.
3. Wokta biberleri 30 saniye kokusu çıkana kadar çevirin.
4. Tavuğu ekleyip yüksek ateşte 6-7 dakika pişirin.
5. Yer fıstığı ve sosu katıp 2 dakika parlaklaşana kadar çevirin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu nişastayla kaplamak wokta sosun yüzeye tutunmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

Susam