

# Sichuan Kung Pao Tavuk

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 8/10

Kung pao tavuk, kuşbaşı tavuğu kuru chili, Sichuan biberi, soya sosu ve yer fıstığıyla avokta hızlı çeviren acı tatlı yemektir.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk but kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Siyah sirke
- 10 adet Kuru chili
- 1 çay kaşığı Sichuan biberi
- 0.8 su bardağı Yer fıstığı
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Sıyık yağ

## Yapılışı

- Tavuğu soya sosu ve nişastayla 10 dakika marine edin.
- Soya sosu, sirke, şeker ve az suyla sos hazırlayın.
- Woku yüksek ateşte 15 dakika kuru chili ve Sichuan biberini 30 saniye çevirin.
- Tavuğu ekleyip 5 dakika mühürleyerek pişirin.
- Sarımsak ve sosu ekleyip 2 dakika koyulaştırın.
- Yer fıstığı ve avokada katıp karıştırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu küçük doğramak yüksek ateşte kurumadan pişmesini sağlar. Sosu hazırlarken tavuk dinlensin; bu süre nişastanın yüzeye yapışması için yeterlidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Buharda jasmın pirinci ve salatalıklarıyla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

