

Tatlı Ekşi Tavuk

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 18/10

Kanton lokantalarının parlak soslu klasığı; un, yumurta ve nişastayla üç kat kaplanan tavuk küpleri kızgın yağda kızartılarak ananas, kapyra biber ve ketçap-sirke-şeker sosuyla buluşur.

Malzemeler

- 650 gr Tavuk göğsü
- 80 gr Un
- 200 gr Ananas
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 3 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 adet Kapyra biber
- 2 yemek kaşığı Nişasta
- 2 yemek kaşığı Ketçap
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Tavuğu 2.5 cm küp doğrayın tuz ve karabiberle ovup yumurtaya bulayın ardından un ve nişasta karışımına geçirip fazlasını silkeleyin.
2. Soğan ve kapyra biberi 2 cm kare doğrayın sarımsak ve zencefili rendeleyin; ananas 1.5 cm parçalayın.
3. Geniş tavada veya wokta sıvı yağ 175°C'ye ısıttıktan sonra tavukları parti parti 5 dakika altın renge gelene kadar kızartıp süzgece alın.
4. Aynı tavadan fazla yağ dökün; soğan, sarımsak ve zencefili 1 dakika çevirin, kapyra biberi ekleyip 2 dakika daha soteleyin.
5. Ketçap, soya sosu, pirinç sirkesi, toz şeker ve ananas ekleyin; 3 dakika kaynatıp 1 yemek kaşığı nişastayla 1 yemek kaşığı suyla ezerek sosa katın ve koyulaştırın.
6. Çıttı tavukları sosa ekleyip orta ateşte 1 dakika karıştırarak kaplayın ocaktan alıp pirinç pilavıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu çift turlu k1zart1 ilk tur 160°C'de pişir, ikinci tur 190°C'de 1t1 rbu kaplama nemini içerde tutar. Sosa nişastay son anda ekleyin; aksi takdirde dipte topaklanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda piriñç pilav veya jasmine pirincinin üstüne dökün; üzerine ince doğranmış taze soğan ve kavrulmuş susam serpin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Yumurta