

Beijing Kung Pao Chicken

Toplam 27 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Kolay ~600 kcal Açılış 9/10

Kung pao chicken, tavuk parçaları, Sichuan biberi, kuru acı biber, soya, siyah sirke ve yer fıstığıyla wokta pişirir.

Malzemeler

- 680 gr Tavuk but eti
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Shaoxing şarabı
- 2 tatlı kaşığı Nişastası
- 1 çay kaşığı Sichuan biberi
- 8 adet Kuru acı biber
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 2 yemek kaşığı Siyah pirinç sirkesi
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 1 çay kaşığı Susam yağı

Yapılış

- Tavuğu küp doğrayıp soya sosu, şarap ve nişastayla 10 dakika marine edin.
- Soya sosu, siyah sirke, şeker, susam yağı ve az suyla sos hazırlayın.
- Wokta yağı kızdırıp tavuğu 4 dakika mühürleyin.
- Tavuğu kenara alıp Sichuan biberi ve kuru biberi 30 saniye kokulandırın.
- Sarımsak ve zencefili ekleyip 30 saniye çevirin.
- Tavuğu ve sosu wok'a alıp 2 dakika koyulaştırın.
- Yer fıstığı ekleyip pirinçle servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu önceden karıştırmak wokta tavuğun fazla pişip kurumasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda jasmın pirinci ve salatalıklarıyla hemen servis edin.

Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

Susam