

Char Siu Chicken

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 7/10

Char siu chicken, tavuğu ballı soya glazesıyla fırınlayan parlak ve hafif yapışkan bir Çin usulü ana yemek yapar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Beş baharat karışımı

Yapılış

1. Soya sosu, bal, ezilmiş sarımsak ve beş baharat karışımını parine hazırlayın.
2. Tavuk butları sosu bulayın buzdolabından az 1 saat dinlendirin.
3. Tavukları sosuyla birlikte yağlı kâğıt tepsiye tek sıra dizin.
4. Önceden 200°C ısıtılmış fırında 8 dakika pişirin.
5. Kalan sosu üstüne sürüp 8-10 dakika daha kızartarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu son 10 dakikada tekrar sürmek daha canlı bir glaze oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimi pirinç ve buharda sebzeyle, sıcakta tabakta servis edin.

Alerjenler

Soya