

# General Tso Tavuk

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 18/10

Çin-Amerikan lokanta klasiği General Tso tavuk, ç1t parçalar parlak acı tatlı sosla kaplar.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 100 gr Mısır nişastası
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi

## Yapılışı

1. Tavuğu küp doğrayıp nişastaya bulayın.
2. Parçaları kızgın yağda 8 dakika kızartın.
3. Soya soslu sota 5 dakika çevirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu kızarttıktan sonra yağ süzün; sosla buluşturduğunuzda kaplama ç1t kalınyumuşamaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pişmiş pirinç ile servis edin.

## Alerjenler

Soya