

Kung Pao Tavuk

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 18/10

Sichuan tarzı tavuk, yer fıstığı ve kurutulmuş biberle tatlı-acı dengeli wok yemeği olur.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 6 adet Kuru acı biber
- 1 yemek kaşığı Susam yağı

Yapılış

- Tavuğu küp doğrayıp soya sosuyla karıştırın.
- Tavuğu wokta 6 dakika pişirin.
- Biber ve yer fıstığı ekleyip 4 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu küçük küp kesin; wokta yüksek ateşte kısık ısıda pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç ve taze soğanla servis edin.

Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

Susam