

# Manila Chicken Adobo

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk 4 kişilik Orta ~500 kcal Açılış 9/10

Chicken adobo, tavuk parçalarını sirke, soya sosu, sarımsak defne ve tane karabiberle parlak, tuzlu ekşi bir sosta pişirir.

## Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 2 yemek kaşığı Yağ
- 8 diş Sarımsak
- 1 adet Kuru soğan
- 90 ml Üzüm sirkesi
- 90 ml Soya sosu
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Tane karabiber
- 1 çay kaşığı Esmer şeker
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Jasmin pirinci

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını kurulayın ve hafif tuzlayın.
2. Tavuğu yağı tencerede derisi alta gelecek şekilde 5 dakika mühürleyin.
3. Tavuğu çikarın, sarımsak ve soğanı 4 dakika yumuşatın.
4. Tavuğu geri koyup üzüm sirkesini ekleyin, 5 dakika açık kaynatın.
5. Soya sosu, defne, tane karabiber ve şekeri ekleyin.
6. Kapağı kapalı şekilde 22 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Kapağı açın, sosu 8 dakika koyulaştırın, jasmin pirinciyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sirkeyi ilk kaynamada birkaç dakika açarak baskın kokuyu yumuşatın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Jasmin pirinci ve ince taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Soya