

# Pekin Kung Pao Chicken

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Kung pao chicken, tavuk küplerini kurutulmuş biber, soya sosu, sirke ve kajuyla wokta parlak acıtatlı bir sosla bağlar.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Kaju
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 8 adet Kuru kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Zencefil
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Mısır nişastası

## Yapılışı

1. Tavuğu küp doğrayıp nişasta ve soya sosuyla ovun.
2. Soya sosu, sirke, şeker ve az suyla sosu karıştırın.
3. Wokta tavuğu yüksek ateşte 4 dakika mühürleyin.
4. Kuru biber, zencefil, sarımsak ve kajuyu ekleyin.
5. Sosu döküp 2-3 dakika parlaklaşana kadar çevirin.

### PÜF NOKTASI

Sosu önceden karıştırmak wokta tavuğun fazla pişmesini engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Jasmin pirinci ve taze soğanla servis edin.

## Alerjenler

Soya

Kuruyemiş