

# Pekin Kung Pao Tavuk

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~430 kcal

Çin kung pao tavuk, tavuk parçalarını yer fıstığı, kurutulmuş biber ve soya sirkeli sosla wokta parlak, acı tatlı bir tabağa dönüştürür.

## Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Yer fıstığı
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 6 adet Kurutulmuş acı biber
- 1 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı Susam yağı

## Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayıp nişasta ve soya sosuyla kaplayın.
2. Soya sosu, pirinç sirkesi, şeker ve susam yağı karıştırsın.
3. Wokta biberleri 30 saniye kokusu çıksın kadar çevirin.
4. Tavuğu ekleyip yüksek ateşte 6-7 dakika pişirin.
5. Yer fıstığı ve sosu katıp 2 dakika parlaklaşana kadar çevirin.

### PÜF NOKTASI

Tavuğu nişastayla kaplamak wokta sosun yüzeye tutunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve taze soğanla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Yer fıstığı

Susam