

Sichuan Kung Pao Tavuk

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 8/10

Kung pao tavuk, kuşbaşı tavuğu kuru chili, Sichuan biberi, soya sosu ve yer fıstığında kızartılarak acı tatlıdır.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 yemek kaşığı Siyah sirke
- 10 adet Kuru chili
- 1 çay kaşığı Sichuan biberi
- 0.8 su bardağı Yer fıstığı
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Nişasta

Yapılış

- Tavuğu soya sosu ve nişastayla 10 dakika marine edin.
- Soya sosu, sirke, şeker ve az suyla sos hazırlayın.
- Woku yüksek ateşte 15 saniye kuru chili ve Sichuan biberini 30 saniye çevirin.
- Tavuğu ekleyip 5 dakika mühürleyerek pişirin.
- Sarımsak ve sosu ekleyip 2 dakika koyulaştırın.
- Yer fıstığı son anda katılarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu küçük doğramak yüksek ateşte kurumadan pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda jasmın pirinci ve salatalıklı dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Soya

Yer fıstığı