



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kung Pao Tavuk - Çin Mutfağı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g tavuk göğsü
- 1 kırmızı biber
- 4 kuru acı biber
- 3 dal taze soğan
- 1/2 su bardağı yer fıstığı
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı susam yağı

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Soya, yer fıstığı, susam.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Buharda pirinçle bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu hazırlayın:

- Küp tavuğu soya sosunun bir kısmı ve nişastayla kaplayıp 10 dakika bekletin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

2. Sosu karıştırın:



- Kalan soya sosu, sirke ve susam yağını ayrı kapta birleştirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

3. Yüksek ateşte pişirin:

- Tavuğu wokta renk aldırıp biberleri ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yağmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Tamamlayın:

- Sos, taze soğan ve yer fıstığını ekleyip kısa süre parlak kıvam alana kadar çevirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Bütün malzemeleri önceden hazırlayın; wok pişirmesi çok hızlı ilerler.

Kiraz'ın
Mutfağı