Tavuklu Yakisoba - Japon Mutfağı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 400 g tavuk göğsü
- 300 g yakisoba noodle
- 1 küçük lahana
- 1 havuç
- 1 kırmızı biber
- 3 taze soğan
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı Worcestershire sosu
- 1 yemek kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, soya, susam ve balık içerebilir.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Taze soğan ve kavrulmuş susamla woktan çıkar çıkmaz servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Soya Worcestershire susam yağı ve şekeri pürüzsüz karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

2. Tavuğu pişirin:

- İnce kesilmiş tavuğu kızgın wokta tamamen pişene kadar soteleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sebzeleri ekleyin:

- Lahana havuç ve biberi yüksek ateşte diri kalacak biçimde çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Noodle ile tamamlayın:

- Noodle ve sosu ekleyip her yüzeyi kaplanana kadar hızlıca karıştırın.
- 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:** Woku doldurmadan yüksek ateşte çalışmak yakisobanın tütsülü tadını güçlendirir.

Kiraz'ın Mutfağı