Teriyaki Tavuk - Japon Mutfağı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 600 g tavuk kalça kuşbaşı
- 4 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı susam
- 2 dal taze soğan

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Soya, gluten içeren tahıllar, susam.

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:

Buharda pirinç ve taze soğanla sıcak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Soya sosu, bal, sirke, susam yağı, zencefil ve sarımsağı karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

2. Tavuğu kızartın:

- Tavuk parçalarını kızgın tavada tek kat halinde renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosla pişirin:

- Teriyaki sosunu tavaya ekleyip tavuk tamamen pişene kadar çevirin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Kıvam verin:

- Nişastayı az suyla açıp ekleyin ve sos parlayana kadar pişirin.
- 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:** Sosu fazla kaynatmamak balın yanmasını ve acılaşmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı