

General Tso Tavuk

Tatlı ve baharatlı soslu çıtır General Tso Tavuğu. Bu popüler Çin-Amerikan yemeğini evde adım adım talimatlarla yapmayı öğrenin.

25 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

45 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 1 libre tavuk incik
- 2 yumurta
- 1 bardak un
- 11 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 bardak kanola yağı
- 2 çay kaşığı susam
- 2 yemek kaşığı taze soğan
- 2 yemek kaşığı yeşil sarımsak
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 bardak tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı hoisin sos
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 bardak soya sosu
- 0 tutam karabiber
- 0 tutam tuz

Yapılışı

- 1 Tavuğu hazırlayın**

1 lb tavuğu yaklaşık 1 inçlik küpler halinde lokma büyüklüğünde parçalara kesin. Kağıt havluyla kurulayın.
- 2 Yumurta karışımını yapın**

Orta boy bir kaseye 2 yumurta kırın. Bir tutam tuz ve bir tutam karabiber ekleyin. Tamamen pürüzsüz ve iyi karışana kadar çırpın.
- 3 Kaplamayı hazırlayın**

Geniş sıg bir kapta 1 su bardağı çok amaçlı un ve 1l yemek kaşığı mısır nişastasını birleştirin. Eşit şekilde dağılana kadar iyice karıştırın.
- 4 Yağı ısıtın**

Pour 1 cup vegetable oil into a heavy-bottomed pot or deep skillet. Heat over medium-high heat until oil reaches 350°F (175°C). Use a thermometer to monitor temperature.
- 5 Tavuğu kaplayın**

Her tavuk parçasını önce yumurta karışımına batırın, fazlasının akmasını bekleyin, sonra un karışımında iyice kaplayın. Kaplamanın tutunmasına yardımcı olmak için hafifçe bastırın.
- 6 Tavuğu kızartın**

Tavuğu 8-10 parçalık gruplar halinde 4-5 dakika, altın kahverenginde ve iç sıcaklığı 165°F (74°C) olana kadar kızartın. Süzmesi için kağıt havlulara alın.
- 7 Sos tabanını yapın**

Büyük bir tavada orta ateşte 2 çay kaşığı yağı ısıtın. 2 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak ekleyin ve esmerleşmeyip sadece kokulu olana kadar 30 saniye pişirin.
- 8 Sos karışımını hazırlayın**

Bir kasede 1 su bardağı tavuk suyu, 2 yemek kaşığı hoisin sosu, 2 yemek kaşığı esmer şeker, 1 çay kaşığı soya sosu ve 1 su bardağı mısır nişastasını topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.
- 9 Sosu pişirin**

Sos karışımını sarımsaklı tavaya dökün. Sürekli karıştırarak kaynatın, sonra ateşi kısın ve koyulaşıp parlak olana kadar 2-3 dakika kaynatın.
- 10 Bitirin ve servis yapın**

Kızarmış tavuğu sosun içine ekleyin ve her parçanın eşit şekilde kaplanması için nazikçe karıştırın. Isınması için 1 dakika pişirin, sonra hemen servis yapın.

Besin Değerleri

804	35g	45g	58g	2g	28g	810mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

İpuçları

Kızartma boyunca yağ sıcaklığını 350°F'de tutun. Sıcaklık çok düşerse, tavuk fazla yağ emer ve yağlı olur.

Kızartırken tavayı aşırı doldurmayın. Eşit pişme ve yağ sıcaklığını korumak için 8-9 parça halinde pişirin.

Tüm tavuk parçalarında eşit kaplama ve tutarlı esmerleşme için un ve mısır nişastası karışımını iyice karıştırın.

Tavuğu kaplarken bir elinizi kuru, diğerini ıslak tutun; böylece hamur parmaklarınıza yapışmaz ve ortalık karışmaz.

Sos yeterince koyu değilse, bir yemek kaşığı soğuk suyla karıştırılmış ilave bir çay kaşığı mısır nişastası ekleyin.

Hamura daha iyi tutunması için tavuk parçalarını kaplamadan önce kağıt havluyla tamamen kurulayın.

Her şeyin sıcak ve taze bir araya gelmesi için tavuk kızarıırken sosu hazırlayın.

Servis yapmadan önce daha fazla tatlılık için esmer şeker veya baharat için pul biber ekleyerek tatlılık ve acılığı damak tadınıza göre ayarlayın.