

# 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

karişana kadar çırpın.

### 3 **Kaplamayı hazırlayın**

Geniş sığ bir kapta 1 su bardağı çok amaçlı un ve 11 yemek kaşığı mısır nişastasını birleştirin. Eşit Őekilde dağılana kadar iyice kariştırın.

### 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 karişımına batırın, fazlasının akmasını bekleyin, sonra un karişımında 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 karişımını hazırlayın**

Bir kasede 1 su bardağı tavuk suyu, 2 yemek kaşığı hoisin sosu, 2 yemek kaşığı esmer Şeker, 1 ay kaşığı soya sosu ve 1 su bardağı mısır nişastasını topak kalmayacak Őekilde tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın.

### 9 **Sosu pişirin**

Sos karişımını sarımsaklı tavaya dökün. Sürekli kariştırarak 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 Őekilde kaplanması için nazikçe kariştırın. Isınması için 1 dakika pişirin, sonra hemen servis yapın.

## İpuçları

Kızartma boyunca yaę sıcaklığını 350°F'de tutun. Sıcaklık çok dūřerse, tavuk fazla yaę 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 karişımını iyice kariştırın.

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.