

Cin Tavugu

Malzemeler

- 1/2 bardak siviyağ
- 1 büyük soğan (büyük doğranmış)
- 2 diş sarımsak (büyük doğranmış)
- 2 adet havuç (yuvarlak doğranmış)
- 3 adet tavuk göğsü (küsbasi doğranmış)
- 1/2 limonsuyu
- 2 adet kereviz sapı (doğranmış)
- 2 adet kırmızı tatlı biber
- 2 adet kabak (yarım daire şeklinde doğranmış)
- 2 yemek kasığı soya sosu
- 3 yemek kasığı domates püresi
- 1 tatlı kasığı toz şeker
- 1 yemek kasığı curry pasta (tozda olabilir)
- 1 bardak tavuk suyu (bulyon ile de hazırlayabilirsiniz)
- Soya filizi (enson piskitten sonra eklenecek)

Yapılışı

İlk olarak bu yemeği pişirmek için yayvan ve derin bir tencere yada tava (tercihen wok) seçin. Önce soğan, havuç ve sarımsak siviyağ ile soyle bir pisirip içine tavuk parçalarını katin, limon suyunu ekleyin, tavuklar hafif pisin. Daha sonra tüm malzemeleri yazdığım sıra ile yavaş yavaş tavaya ekleyin, hafif kavurun, bir tek soya filizini katmayın. Kapagini kapatip orta ateşte tavuklar iyice yumuşayana kadar pisirin. Pisince tavayı alın, soya filizini başka bir tavada hafif siviyağla çevirip üzerine ekleyin, yanına az yağlı pirinc pilavi ile servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun.....