

Soya Soslu Tavuk Ve Korili Tagliatelle

Malzemeler

Soslu tavuk icin malzemeler:

1 kg tavuk gogsu (julyen ya da kusbasi dogranmis)

3 yemek kasigi sirke

3 yemek kasigi soya sosu

1 paket kabartma tozu

3 yemek kasigi misir nisastasi

Pul biber

Kekik

Tuz

Sotelemek icin;

Kucuk bir bas sogan

Havuc

Kirmizi biber

Yesil biber

Mantar

Yapilisi

Tum malzemeyi harmanlayarak cig tavukla karistirin. Karisimi buzdolabinda en az 3 saat bekletin. Wok tavaya biraz siviyağ koyup biraz ince kiyilmis soganla mantarlari soteleyin. Julyen dogranmis havuc, kirmizi biber ve yesil biberleri de kiyilmis sarimsak ekleyerek bes dakika kadar ceviriş bir tabaga alin. Tavaya biraz daha siviyağ koyarak on bes-yirmi dakika kadar soslanmis tavuklari soteleyin. Mantarlarida bu karisima ekleyin. Ultra yumusak tavuklariñiz servise hazır..

Korili tagliatelle icin;

6-7 top tagliatelle kaynamis tuzlu suyun icine atilip haslanir. makarnanin haslama suyundan bir bardak alinarak bir yemek kasigi kori ile ayri bir tencerede kaynatilmak suretiyle yogunlastirilir. Haslanan makarnalar bu sosla harmanlanarak servis yapilir.