

120 gr
1 ykaşığı
1 tkaşığı
2 kaşığı
1 kaşığı
1 ykaşığı
1 ykaşığı
1 ykaşığı

Dana Antrikot
Lee Kum Kee Erik Sos
Lee Kum Kee İstiridye Sos
Shandong Zencefil Ezmesi
Lee Kum Kee Susam Yağı
Sıvı Yağ
Silver River Tatlı Bezelye
Shandong Kuru Şitake Mantarı
(küp doğranmış)
Taze Soğan (büyük doğranmış)
Silver River Renkli Biber Karışımı
Sarınasak(Püre)

Kızarmış Pilav Malzemesi
40 gr

1 ykaşığı
1 ykaşığı
½ adet
1 ykaşığı
1 lkaşığı
1 ykaşığı

(haşlanmış)
Çin Lahanası (ince kesilmiş)
Havuç (küçük küp)
Yumurta
Bezelye
Lee Kum Kee Soya Sosu
Sıvı Yağ

Tavuk etini
malzemeye
kadar kayn
cin labana

60 gr
1 tkaşığı
1 tkaşığı
1 tkaşığı
1 çkaşığı
½ çKaşığı
1 ykaşığı
1 çkaşığı

Lee Kum Kee Soya Sosu
Kahve Rengi Şeker
Sarımsak (püre)
Mizkan Mirin Honteri
Lee Kum Kee Acı Biber S
Shandong Zencefil Ezme
Lee Kum Kee Susam Yağ
Su
Nişasta
Karabiber

Erik sos, istiridye sos, susam yağı ve 1 çkaşığı zencefil ezmesini karıştır etinizi bu karışım ile marine edip dinlendirin. Kuru şıtake mantarlarını sıcak suda 7-8 dk kaynatın ve süzdürün. Su ve nişasta hariç tüm sos malmeleri çelik bir sos tavasında kaynatın ve su ile açtığınız nişasta ile bağlayın. Etinizi ızgarada pişirin ve sosunuza üzerine gezdirin. Sıvı yağ, az zencefil ve sarımsak ile sotelediğiniz sebzeleri etinizin yanında gamitür olarak servis edin.

120gr
200 ml
1 ykaşığı
1 ykaşığı
1 kaşığı
1 kaşığı
1 kaşığı
1 kaşığı

Tavuk Göğüs Eti
Thai World Hindistan Cevizi Sütlü
Thaiağri Limon Otu
Kuru Soğan (ince doğranmış)
Shandong Zencefil Ezmesi
Thai World Yeşil Köri Ezmesi
Thai World Demirhindi Ezmesi
Esmer Şeker
Lee Kum Kee Dark Soya Sosu
Thai World Balık Sosu
Zerdeçal
Dereğal Dilimlenmiş Kişniş
Kimyon
Tarçın
Muskat (rende)
Sıvı Yağ
Karabiber

4 adet
80 gr
1 ykaşığı

1 kaşığı
1 kaşığı
1 ½ ykaş
1 tkaşığı
1 tkaşığı
1 tkaşığı
1 tkaşığı

Erik sos ha
olmayan bi
ortasına ye
Oluşturdu
bambu ser

Bonfile (ince madalyon doğranmış)
Lee Kum Kee Balı Sarımsaklı Sos
 Ketçap
Mizkan Pirinç Sirkesi
 Kabak (rendelenmiş)
 Havuç (rendelenmiş)
 Parmesan (rendelenmiş)
 Sıvı Yağ
 Tuz-Karabiber

Bonfile parçalarını ballı sarımsaklı sos, keçap ve piring sirkesi ile en az birkaç saat marine edin. Bir tavada birkaç kaşık sıvıyağı ısıtıp mariner ettiğiniz etleri süzdürmeden , marinasıyou ile birlikte bu sıcak tavada soteleyin. Rendelediğiniz sebzeler, kişniş ve parmesanı harmanlayıp tuz ve karabiber ile lezzetlendirin . Bu karışımı ince bir tabaka halinde sıcak yapışmaz bir tavaya yayın. Her iki tarafında renk alana kadar kızartın. Sebzeye gamitürünüzü tabada vrestirip etinizi üzerinde servis edin.

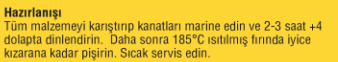
1 ykaşığı

Tavuk Göğüs
(büyük küp doğranmış)
Un
Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
Süt
Kaşar Rendesı
Bambu Şiş (15 cm)
Lee Kum Kee Soya Sosu
Renkli Biber (büyük küp doğranmış)
Sıvı Yağ

Tavuk etlerini bambu şişe renkli biberler ile birlikte takın ve 1 kışarı kadar pişirin. Bir sos tenceresine unu ve sıvı yağı koyup iyice kavurun. Sütü ekleyip devamlı karıştırıp pürüzsüz bir beşamel sos elde edin. Kalan tatlı eksi sos beşamale ilave edin ve soya sos ile lezzetlendirin. Hazırladığımız bu sosu pişirdiğiniz şişlerin üzerine döküp rende kaşarı serpiştirin ve üzeri kızarana kadar yeniden fırında tutun. Sıcak olarak servis edin.

1 kaşığı
1 kaşığı

Tavuk Kanat
Lee Kum Kee Domatesli
Sarımsaklı Sos
Santa Maria Barbekü Sosu
Bal
Mizkan Pirinç Sirkesi
Thai World Sriracha Acı Biber Sosu



1 kaşığı
2 vakaşığı

Tavuk But (derili, kemiksiz)
Zerdeçal
Un
Su
Hüglü Demi Glace Sos
Lee Kum Kee Fasulyeli
Acı Biber Sosu
Lee Kum Kee Susam Yağı
Xiamen Yumurtalı Çiçik Eriştisi
Lee Kum Kee Soya Sosu
Sıvı Yağ
Tuz-Karabiber

Düz bir tavaya 1 yakaşığı sıyığı al ve iyice ısıt. Zerdeçal ve yunu karıştır. Tavuk etinin sadece derisini bu karışıma bulayın. Yüz ve karabiber ile lezzetlendirip ısıtıldığını duydya sadece derileri taratırı karıştır. Derisi renk alıp çıtır hale gelince önceden 175°C ısıtılmış fırında, derisi kısmı üstüne kalacak şekilde yerleştir 9-10 dk pişirin. Suyu bir sos tavasına al ve kaynat. Deme glasi sosu ekleym kıvam alana kadar karıştır. Son aşamada sosun altını kapatmadan önce fasulyeli acı biber sosunu ve susam yağın ekleym bir kere daha karıştır ve sosu ocaaktan al. Derin bir kaba koy ve 15 dk beklet. Derisi ısıtıldığını yumuşakça pelesenk kalana 13-15 dk dinlendir ve süzün. Vok tavasına sıyığı al ve ısıdktan sonra noodle i ekleym bir dakika kavurun ve soya sosu ile lezzetlendirip servis tabağına alın. Tavuk butları ve demle glasi sosu servis edin.

