



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TAVUK TABAĐI

100 Gr Sana Klasik
3 orba Kaşığı susam
2 Adet tavuk
1 orba Kaşığı Acı biber sosu
2 orba Kaşığı bal
100 ml ketçap
1 Tutam tuz
1 Tutam karabiber
4 orba Kaşığı soya sosu

Keskin bir bıçakla önce tavuğın kanatlarını kesin. Ardından butlarını ve kalçasını ayırın. GöĐüs kısmını kemiğinden sıyrıp ortadan enlemesine ikiye ayırın. Kanat kısımlarını temizleyin. Bir tavada 50 gr margarini eritip bal ve soya sosu ile karıştırın. Karışımı tuz ve karabiberle tatlandırın. Piliin yarısını bu marinatin içine bulayın ve üzerine susam serpin. Kalan margarini bir tavada eritip ketçap ilave ederek karıştırın. Acı biber sosu ile tatlandırın ve kalan piliçleri de bu marinatin içine bulayın. Bütün etleri ağzı kapalı bir kabın içine koyup buzdolabında bekletin. Fırını 225 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Piliç parçalarını geniş bir fırın tepsisine yerleştirin. Isıtılmış fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Tavuk parçaları piştikten sonra servis tabaklarına alın. Dilerseniz maydanoz yaprakları ile süsleyin.