



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI SUSAMLI TAVUK

www.asyagurme.com

500 Gram Tavuk Kalça (Izgara-Tava), Kemiksiz, derisi alınmış
1 Tutam Tuz-Karabiber
1 Adet Soğan (Küçük Boy), Küp doğranmış
1 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Çay Bardağı Bal
1 Çay Bardağı Soya Sosu
½ Çay Bardağı Ketçap
1 Yemek Kaşığı Susam Yağı
1 Çay Kaşığı Acı Biber Sosu
2 Tatlı Kaşığı Mısır Nişastası, 3 yemek kaşığı su ile sulandırılmış
Üzeri için:
½ Yemek Kaşığı Susam
2 Adet Yeşil Soğan, İnce dilimlenmiş

Geniş bir kasede küp doğranmış soğanları, sarımsak ezmesini, balı, soya sosunu, ketçabı, susam yağını ve acı biber sosunu iyice karıştırın.

Tavuk parçalarına bir tutam tuz-karabiber serpin ve tencereye yerleştirin. Ardından üzerine hazırladığınız sos karışımını dökün ve hafifçe karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra yaklaşık 30-40 dakika daha pişirin.

Pişen tavukları tencereden çıkarıp, bir tabağa alın ve bir çatal yardımıyla didikleyin. Ardından 3 yemek kaşığı su ile sulandırılmış mısır nişastasını tenceredeki sos karışımına ilave edin ve karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, yüksek ateşte yaklaşık 10 dakika sos koyulaşana dek pişmeye bırakın. Didiklediğiniz tavukları tekrardan tencereye ilave edip, hazırladığınız koyu sos karışımına bulayın ve tencereyi ocaktan alın. Son olarak üzerine ince dilimlenmiş yeşil soğan ve susam taneleri serpiştirip, sıcakken servis edin.

Asya
• GURME •

