



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI SUSAMLI TAVUK

- 1 adet tavuk
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 orba kaşığı hardal
- 2 orba kaşığı bal
- 3 orba kaşığı soya sosu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 su bardağı susam

Tavuęu 8 parçaya ayırın. Sıvı yağı tencerede ısıtın. Kekik, hardal, bal ve soya sosunu ilave edip karıştırın. Tavukları sosa bulayıp 6 saat bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Tavuklar kızarınca fırından alıp üzerine susam serpin. Tekrar fırına verin. Susamlar pembeleşene dek 10 dakika daha pişirin.