BAMBUDA BALLI VE SUSAMLI TAVUK

Malzeme:
250 gram kemiksiz tavuk butu
1 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
50 gram susam
3 tatlı kaşığı bal
yeteri kadar tuz, karabiber

Tavuk budunu kuşbaşı doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada sıvıyağı ısıtıp tavuk etlerini soteleyin. Başka bir tavada susamı yağ eklemeden kavurun. Pişirdiğiniz tavuk etlerine kavrulmuş susam, bal, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Tavuk etlerini bambu çubuklarda servis yapın.

ML® Susamlı Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49638 • adı:Bambuda Ballı ve Susamlı Tavuk • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:17