



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SATAY SOSLU TAVUK (ENDONEZYA)

Eyüp Sevinç

- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı fıstık
- 1 su bardağı esmer şeker
- 1 su bardağı soya sosu
- 2 yemek kaşığı toz kişniş
- 2 yemek kaşığı zencefil
- Tuz
- Karabiber
- Zeytinyağı
- 4 adet tavuk but

Tavukları sotelik doğrayın. Soğanı piyazlık doğrayın. Blendırın kabına soya sosunu, zeytin yağını, fıstığı, zencefili, kişnişi, esmer şekeri, tuzu ve karabiberi koyun karıştırın. Tavada zeytin yağın kıldırın soğanları atın kavurun hemen ardından tavuğu ekleyin.. Etler pişince sosu ekleyin karıştırarak pişirin. Tabağa alıp servis yapın.

