



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOYALI TAVUK BUDU (ÇİN)

Malzeme (4-6 kişi için)
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı şeker
2 diş sarımsak
8 tavuk butu
50 gr. un
2 çırpılmış yumurta
Kızartma yağı
Garnitür:
Turp
Salatalık (doğranmış)

Sirkeyi soya sosunu, şekeri sarımsağı bir kaseye koyup iyice karıştırın. Tavuk butlarını da ekleyerek, 1 saat kapağını kapayarak bekleyin. Sonra butları çıkartınız (sosu saklayın). Bir kaseye un koyun, içine yumurtaları kırın. Sonra hazırlanan sosu bunları ekleyerek yoğurun. Bu bulaşıma butları daldırın. Tavada yağı kızdırdıktan sonra her butu 15 dakika altın rengi alana dek kızartın. Fazla yağı peçeteyle alın. Sıcak servis yapın. Garnitürlerle üzerini de süsleyin.