



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI EKŞİ SOSLU TAVUK

Yarım kg tavuk eti
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım çay bardağı su
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı bal
yarım adet limon
1 çay bardağı su
1 yemek kaşığı mısır nişastası
80 gr yağ

Su, un, nişasta ve tuzu karıştırarak pürüzsüz bir karışım elde edin. Tavukları bu karışımın içerisine atın, iyice harmanlayın.

Sos için salça ve suyu tavaya alıp ocağa koyun. Balı, limon, soya sosu ekleyip karıştırın. En son suda erittiğiniz nişastayı hızlı hızlı karıştırarak sosa ilave edin.

Kuşbaşı tavukları sos içerisinden teker teker alıp kızgın yağda kızartın.
Sos ile harmanlayıp servis tabağına alın.

