



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SATAY SOSU (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

3 bardak kabukları ayıklanmış yer fıstığı
3 yemek kaşığı limon suyu
1 bardak tavuk suyu
250 ml hindistancevizi kreması
1/4 bardak tatlı Thai çili sosu
1/4 bardak meyve chutneyi
1 yemek kaşığı Mussaman köri salçası

Tüm malzemeleri orta büyüklükte bir karıştırma kasesine bırakın.
Wizz Sticki malzemelerin içine yerleştirin ve pütürlü olana dek blenderden geçirin.
Izgara pirzola, tavuk veya kuzu ile beraber servis yapın.
