



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BALLI SUSAMLI TAVUK

500 gram kalçalı but (Kemiklerinden ayrılmış)

2 yumurta

4 yemek kaşığı mısır nişastası

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Sosu için:

3 yemek kaşığı susam

4 yemek kaşığı soya sosu

3 yemek kaşığı ketçap

2 yemek kaşığı bal

2 diş rendelenmiş sarımsak

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı karabiber

Tavukları jülyen ya da küp küp doğrayın.

Derin bir kaptaki yumurta, nişasta, toz biber ve karabiberi çırpın, içine tavukları ekleyin.

Üzerini streçleyip buzdolabında dinlendirin.

Sıvıyağ tavaya alın.

Isınan yağa tavukları koyun ve tavuklar kızarana kadar pişirin.

Ayrı bir kaptaki soya sosu, ketçap, bal, sarımsak, susamı, sarımsağı, iyice çırpın.

Çırpılan soya soslu karışım tavuklar kızarmaya başlayınca tavaya alın ve 4-5 dakika da bu şekilde pişirin.

