



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TAVUK (UZAKDOĞU USULÜ)

250 g Tavuk eti
2 Çorba Kaşığı Bal
6 Adet Kuru Kayısı
2 Çorba Kaşığı Kuru Üzüm
İsteğe Bağlı Tereyağı
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Susam Yağı
1 Çorba Kaşığı Soya Sosu
1 Çay Kaşığı Taze Zencefil Rendesi

Tavuk etleri işaret parmağı kalınlığında doğranır, tava iyice kızdırılır, biraz tereyağı katılarak tavuklar tavada sotelenir. Soteleme işlemini yaparken sarımsak tuz ilave edilir. Tavuklarımız olmasına yakın meyveler, susam yağı, zencefil ve bal ilave edilerek 2 dakika daha sotelenir, susamla süslenip servis yapılır.



Fotoğraf "kristal avize" tarafından gönderildi. 25.06.2018