



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALZAMİK SİRKELİ SARIMSAKLI TAVUK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 6 Çorba Kaşığı balzamik sirke
- 2 Çorba Kaşığı su
- 4 Diş kıyılmış sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı mısır nişastası
- 4 Adet kemiksiz tavuk göğsü
- 1 Su Bardağı tavuk suyu
- 2 Çorba Kaşığı tuz
- 2 Çorba Kaşığı karabiber
- 12 Adet patates kroketi
- 3 Çorba Kaşığı un

Tavukların her iki tarafını una bulayıp fazlasını silkeleyin.sana margarini yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp kızdırın. Tavukları tavaya koyup üzerine sarımsakları ekleyin ve her iki tarafını 3'er dakika pişirin. Daha sonra tavuk suyu, sirke, karabiber ve tuzu ekleyin. 10 dakika pişirip tavukları tavadan alın ve sıcak tutun. Nişastayı 2 çorba kaşığı suyla açıp tavada kalan sosun üzerine ekleyin. 2 dakika kaynatıp, kenara aldığınız tavukların üzerine gezdirin. Kızarttığınız patates kroketleri ile servis yapın.