



ENDONEZYA USULU KIZARMIŞ TAVUK

Saniye Döldüş

8 adet piliç baget
1 çorba kaşığı soya sosu
Yarım limonun suyu
2 diş dövülmüş sarmsak
1'er çay kaşığı toz kırmızıbiber ve kişniş
Yarım çay kaşığı zencefil
Yarım çay kaşığı safran
1 çay bardağı un
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Soya sosu, limon suyu, sarmsak, toz kırmızıbiber, kişniş, zencefil ve safranı karıştırın.
Bu sosa tavuk bagetleri bulayıp marine edin.
Bu şekilde buzdolabında 2-3 saat beklettikten sonra bagetleri una bulayıp kızgın sıvıyağda kızartın.
Pirinç pilavı, soya sosu ve salatalıkla birlikte servis yapın.

