



FISTIK SOSLU HİNDİ ŞİŞ

Hindi Tabaklı Göğüs
100 G Fıstık Ezmesi
1 Adet Lime
20 Ml Beyaz Sirke
1 Tatlı Kaşığı Acı Biber Salçası
40 Ml Soya Sosu
1 Diş Sarımsak
10 G Zencefil
Bir Tutam Taze Kişniş
10 Ml Zeytinyağı

Hindi göğüsleri şerit halinde kesin ve şişe geçirin.
Kızgın tavada zeytinyağı ile pişirin.
Sos için fıstık ezmesi, soya sosu, rendelenmiş sarımsak ve zencefili, acı biber salçasını pirinç sirkesini çirpin.
Şişler ile servis edebilirsiniz.
Lime dilimi ve kişniş ile servis edilir.

